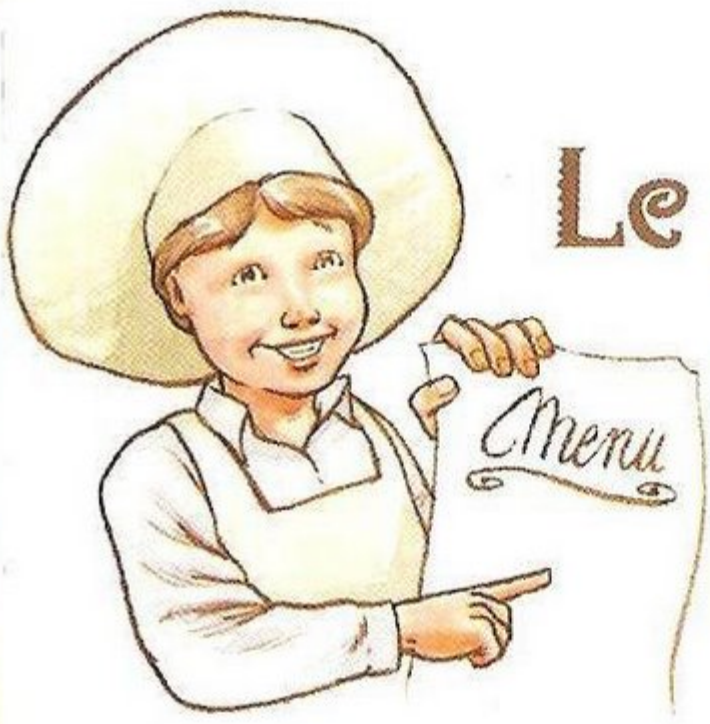
Thierry Kappler

Illustrations de Gally Mathias

LA PÂTISSERIE DES PETITS TOQUÉS

Initiation à la pâtisserie dès l'âge de 10 ans

Ateliers Gourmands
ÉDITIONS DU BASTBERG



Le grand menu des petits toqués

Préface 5
Le grand menu des petits toqués 6

L'abc des petits toqués

Les conseils d'hygiène et de sécurité 7
Le langage des grands toqués 8
Équivalences de poids et volumes 9
Les ustensiles de cuisine 10

Les ateliers gourmands

Clafoutis aux cerises 12-13
Saucisson de chocolat 14-15
Mousse au chocolat 16-17
Caramels au lait 18-19
Cake à l'orange 20-21
Coquins à la confiture 22-23
Crêpes aux pommes 24-25
Soufflé de riz aux pommes 26-27
Biscuit roulé à la confiture 28-29
Couronnes au pralin 30-31
Flan au caramel 32-33
Petits pains d'épices 34-35
Rochers au miel 36-37
Brownies au chocolat 38-39
Charlotte au chocolat 40-41
Meringuettes sauvages 42-43
Cake express 44-45
Sablés au beurre 46-47
Madeleines 48-49
Truffes au chocolat 50-51
Roulé aux noix 52-53
Crème au chocolat 54-55
Biscuit rapide 56-57
Tarte aux pommes 58-59
Bonhommes briochés 60-61

Les conseils d'hygiène et de sécurité

- Lave-toi toujours les mains avant de commencer un travail en cuisine.
- Mets un tablier pour éviter de te salir, d'une part, mais aussi pour éviter le contact de tes vêtements sales avec les ustensiles ou les ingrédients.
- Préchauffe toujours le four pour avoir une cuisson régulière dès que tu auras enfourné le gâteau.
- Garde toujours un torchon à portée de main, de manière à pouvoir essuyer tes mains.
- Ne te lèche jamais les doigts pendant les préparatifs, ni après d'ailleurs. C'est un signe flagrant de manque d'hygiène !
- Utilise toujours des gants isolants pour vérifier la cuisson, ou pour sortir les plats du four.
- Lis la recette en intégralité, et jusqu'au bout, avant de commencer à exécuter la pâtisserie.
- Suis les instructions, poste par poste, en t'aidant de la numérotation dans les textes et les ateliers photos.
- Place toujours les poignées de casseroles ou de poêles vers le côté du fourneau ou de la plaque de cuisson.
- Fais-toi toujours aider par un adulte pour allumer le gaz ou utiliser le robot de cuisine.
- Pense à éteindre le four ou la plaque de cuisson dès que préparations et cuissons sont terminées.
- En fin de préparatifs et pendant la cuisson, lave les ustensiles et range la cuisine, c'est à cela que l'on reconnaît les vrais grands toqués !

Le langage des grands toqués

Abaisse/abaisser : tu abaisses la pâte quand tu l'étales au rouleau à pâtisserie.

Bain-marie : opération qui consiste à faire fondre du chocolat par exemple dans un récipient que tu places dans une casserole d'eau bouillante. Ce principe de cuisson permet une fonte lente de la matière et évite ainsi de la brûler.

Citronnat : écorce de citron confite dans le sucre. Se dit également de l'écorce d'orange (orangeat).

Emporte-pièce : petites formes en métal qui permettent de réaliser de façon rapide et régulière des petits gâteaux (personnages ou objets pour les gâteaux de Noël par exemple, formes rondes, ovales, rectangulaires, lisses ou cannelées pour les gâteaux traditionnels).

Émonder : enlever la peau des amandes afin d'obtenir des amandes blanches, dites émondées. Cette opération se fait par ébouillantage.

Mijoter : faire cuire doucement, sans grands bouillons.

Ramequin : petit moule individuel en terre cuite ou en verre que tu places directement au four pour la cuisson de ta préparation.

Saupoudrer : parsemer régulièrement du sucre glace sur un gâteau.

Sucre glace : sucre moulu très fin sous forme de poudre (aspect farineux, très blanc).

Sucre semoule : sucre légèrement granuleux à l'aspect de semoule.

Sucre cristal : sucre granuleux sous forme de petits cristaux.

Sucre roux : sucre de couleur rousse provenant de la canne à sucre. Il existe sous la forme de grosse semoule (cassonade) et sous forme de gros cristaux (candi).

Équivalences de poids et volumes

Poids

Ingrédients	Décilitre	Cuillerée à soupe rase	Cuillerée à café rase
Cacao	—	4 grammes	2 grammes
Levure chimique	—	6 grammes	3 grammes
Sel fin	150 grammes	12 grammes	6 grammes
Chapelure	50 grammes	4 grammes	2 grammes
Beurre	—	8 grammes	4 grammes
Fécule	80 grammes	7 grammes	3,5 grammes
Maïzena	60 grammes	5 grammes	2,5 grammes
Farine	60 grammes	6 grammes	3 grammes
Sucre semoule	100 grammes	7 grammes	3,5 grammes
Sucre glace	60 grammes	5 grammes	2,5 grammes
Raisins secs	70 grammes	—	—

Œufs entiers	50 grammes
Blanc d'œuf	30 grammes
Jaune d'œuf	20 grammes

Volumes

1 litre = 10 décilitres = 100 centilitres = 1000 millilitres
1 décilitre = 100 millilitres = 17 cuillerées à soupe
1 cuillerée à soupe rase = 3 cuillerées à café rases
1 cuillerée à café rase = 3 millilitres

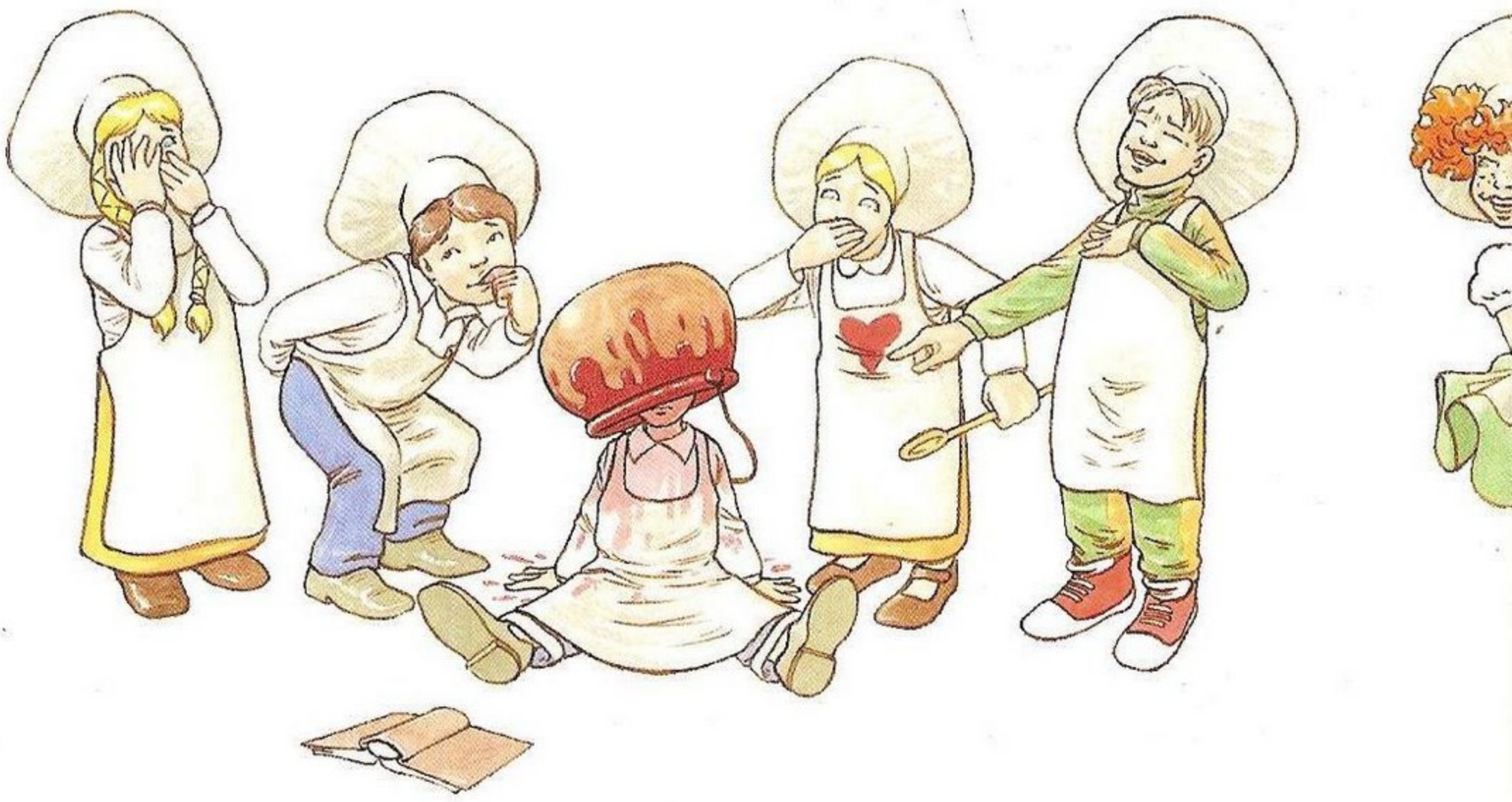
Les ustensiles de cuisine

1. Bols de différentes tailles
2. Couteau économe
3. Couteau de cuisine
4. Cuillère à soupe
5. Cuillère en bois
6. Gant anti-chaleur
7. Grille de refroidissement
8. Moule à cake
9. Moule à charlotte
10. Pinceau de cuisine
11. Planchette de bois
12. Plat à four
13. Poche à douille
14. Poivrier
15. Râpe
16. Roulette de découpe
17. Spatule en caoutchouc
18. Salière
19. Spatule métallique
20. Verre gradué

Les ateliers gourmands

À présent, avec les informations que tu as pu glaner au cours de la lecture des pages précédentes et avec l'amour que tu portes à la pâtisserie, nous te laissons découvrir, en toute liberté, nos ateliers pour une initiation naturellement gourmande.

À toi maintenant de gagner tes galons de pâtissier et prouver ainsi à tes gourmands de parents que le vrai petit toqué, c'est toi !



20 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

150 g de sucre semoule
80 g de farine
40 g de beurre
5 œufs entiers
1 pincée de sel fin
30 g de lait
300 g de cerises noires

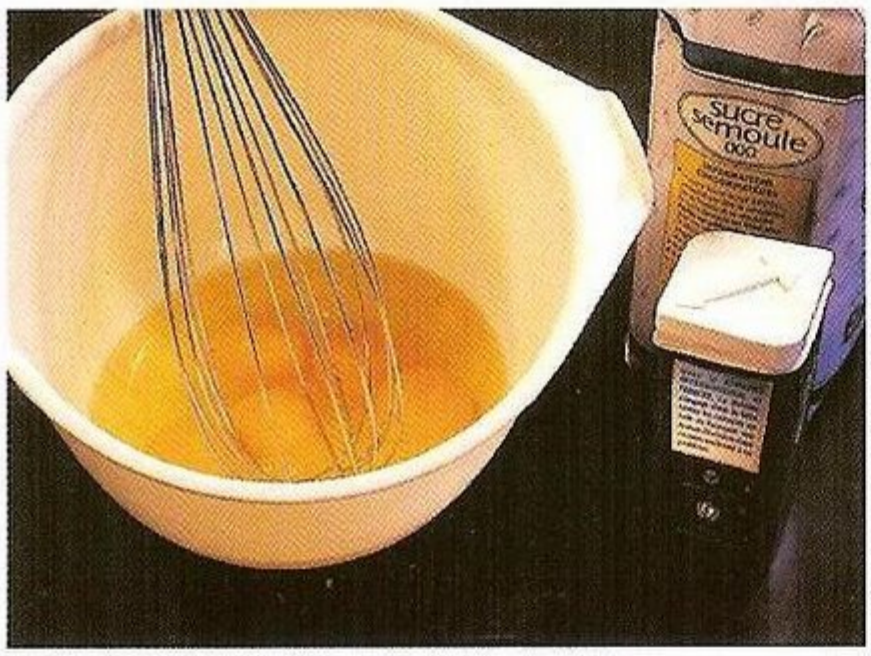
---

1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 saladier
6 ramequins

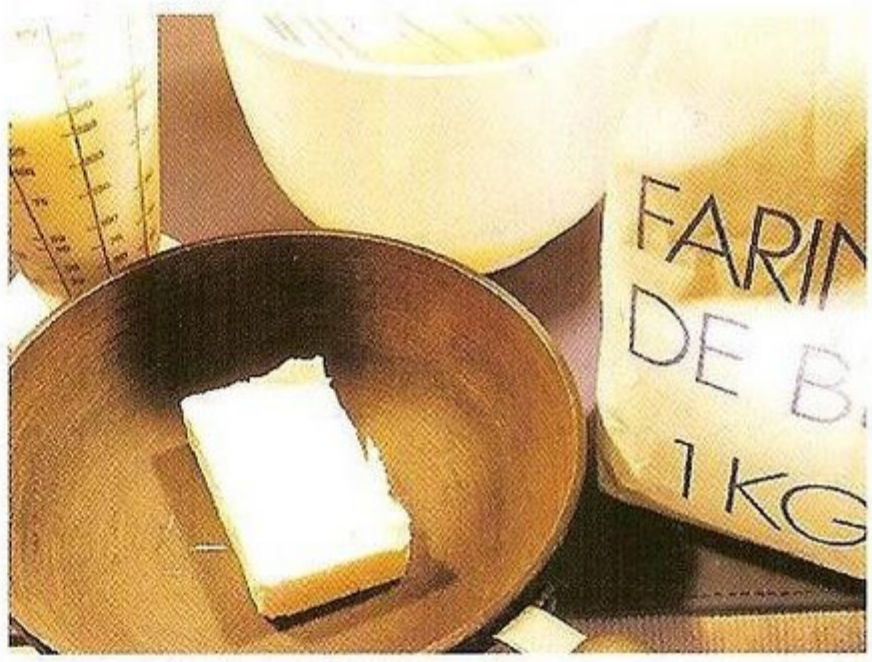
30 minutes

Sers ce petit dessert encore tiède. Il n'en sera que meilleur !

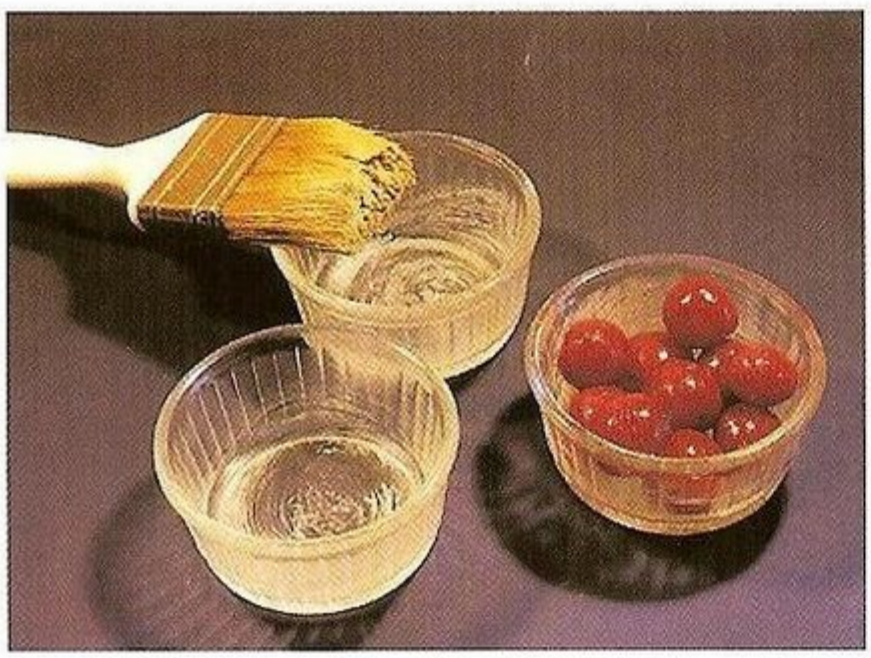
Clafoutis aux cerises



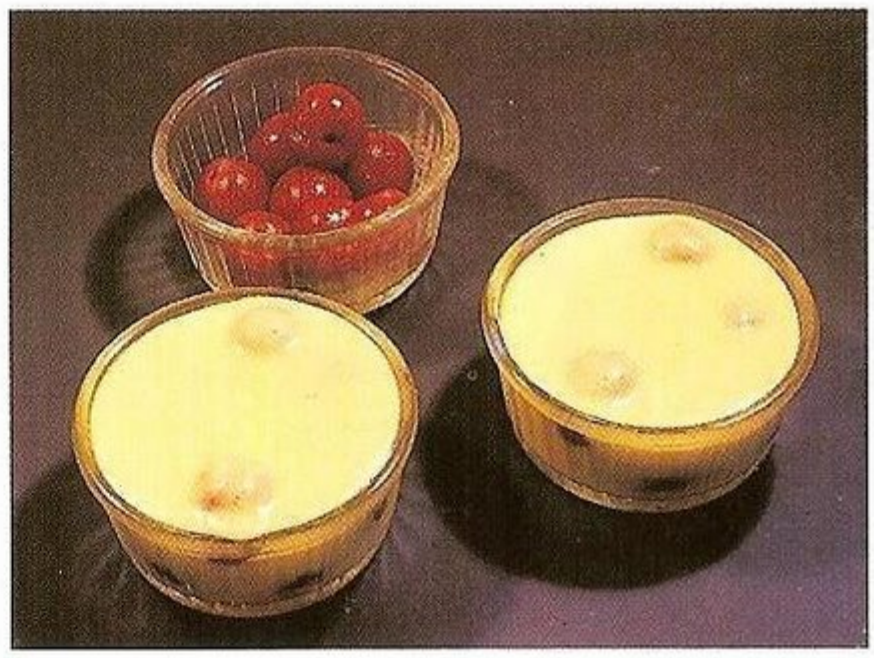
1. Bats les œufs entiers dans un bol. Ajoute le sucre et le sel, puis bats jusqu'à blanchir la masse.



2. Fais fondre le beurre. Ajoute-le à la première préparation, puis incorpore la farine et le lait.



3. Beurre les ramequins. Équeute et lave les cerises, puis place-les dans les ramequins.



4. Répartis la préparation aux œufs sur les cerises.
Place au four préchauffé à 160°.

45 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

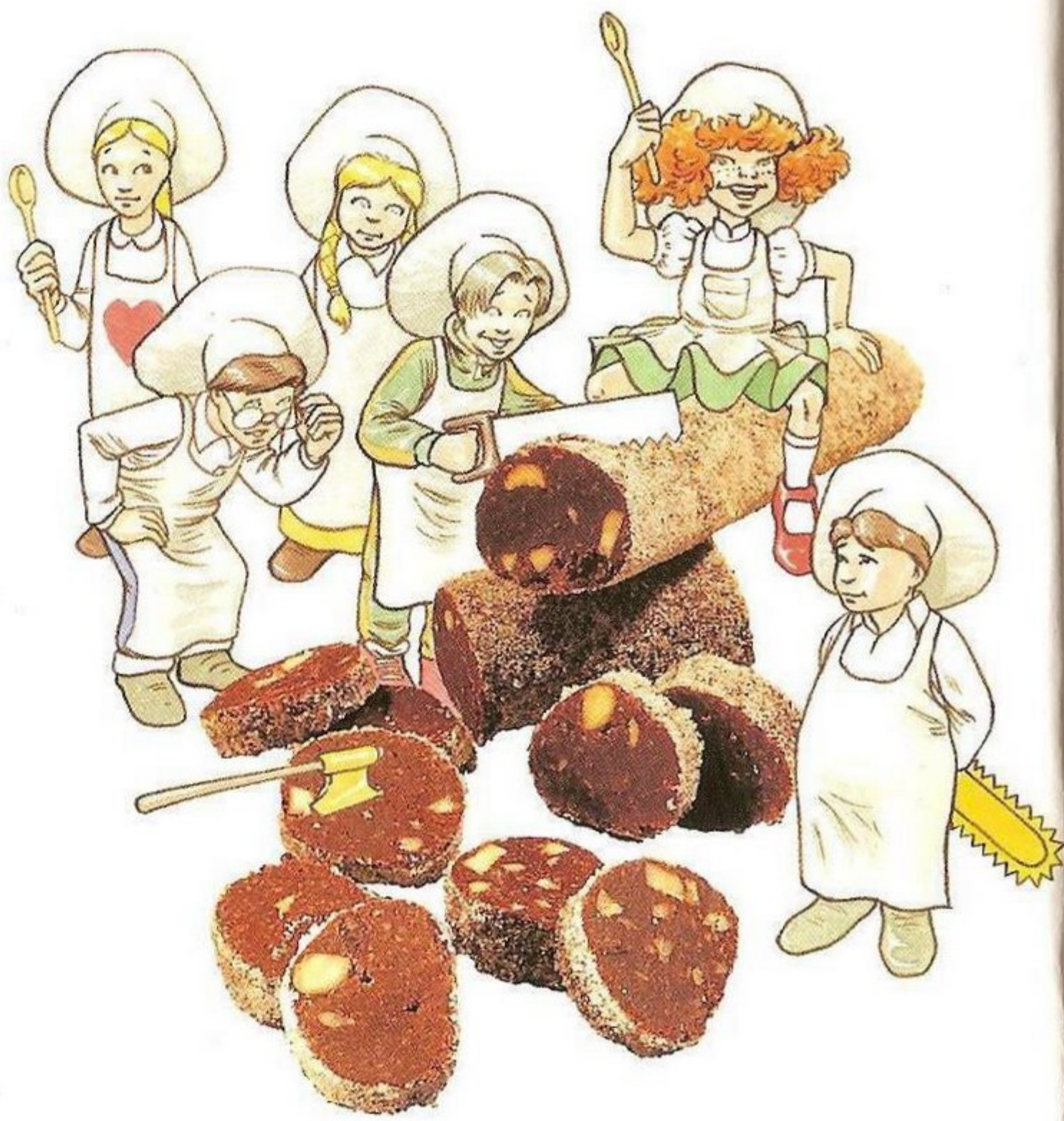
120 g de sucre glace
50 g de sucre cristallisé
200 g d'amandes moulues
50 g d'amandes émondées
200 g de chocolat noir
2 cuillerées à soupe de lait
50 g de citronnat
1 œuf entier

---

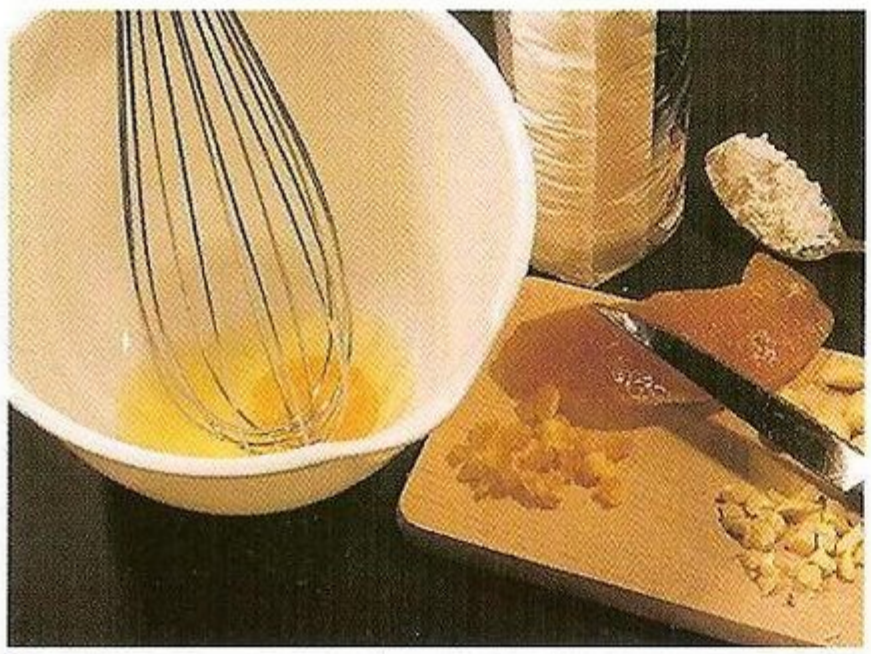
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 casserole
1 planchette de bois
1 couteau de cuisine
1 cuillère à soupe
1 cuillère en bois

0 minutes

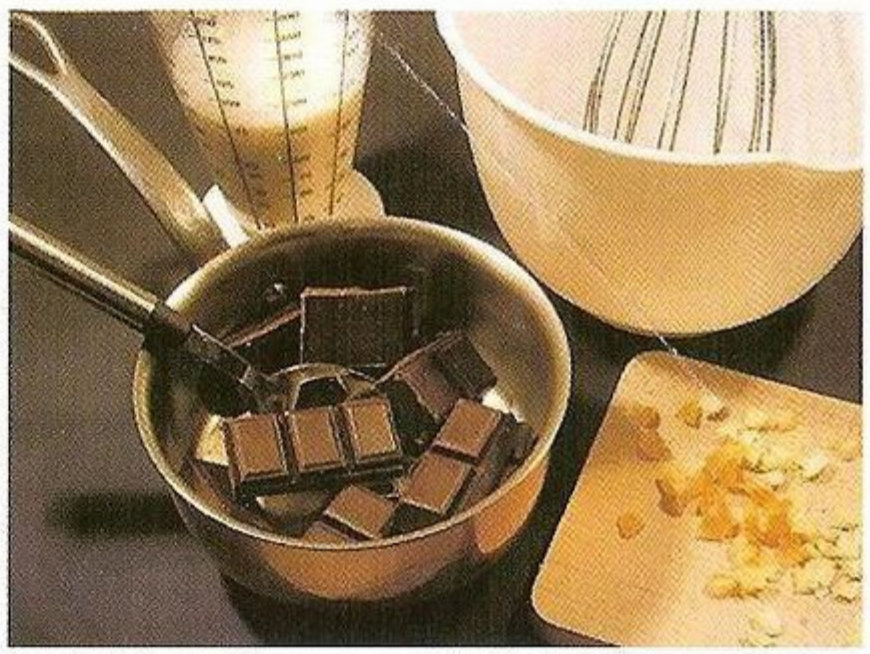
Le citronnat correspond à de l'écorce de citron confite.



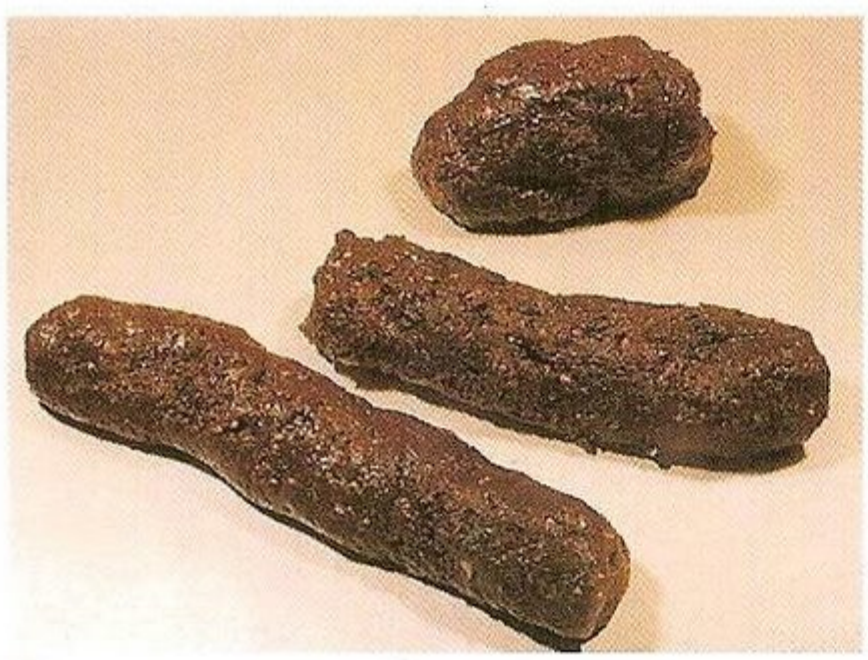
Saucisson de chocolat



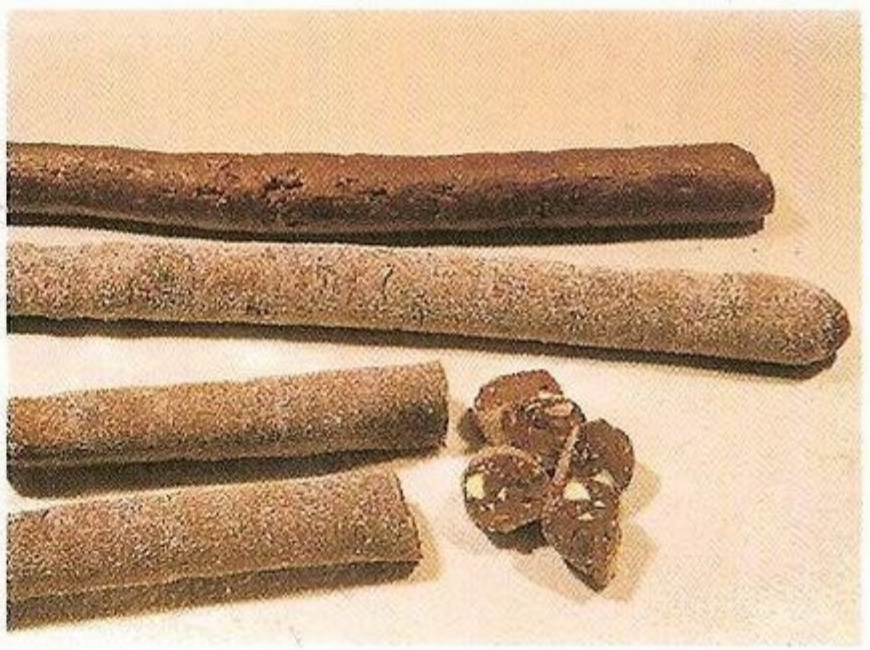
1. Coupe le citronnat et les amandes émondées en petits cubes.
Bats l'œuf entier et le sucre glace en mousse.



2. Dans une casserole, fais fondre le chocolat avec le lait. Hors du feu, incorpore la mousse œuf/sucre.
Ajoute les amandes émondées et moulues, le citronnat. Mélange bien.



3. Verse la préparation sur le plan de travail et laisse tiédir la masse.
Scinde la préparation en 5 parts égales et forme des petits cylindres de 3 cm de diamètre.



4. Roule-les ensuite dans le sucre cristallisé, puis place-les au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.
Coupe ensuite ces petits cylindres en tranches de 5 mm d'épaisseur.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 4 gourmands

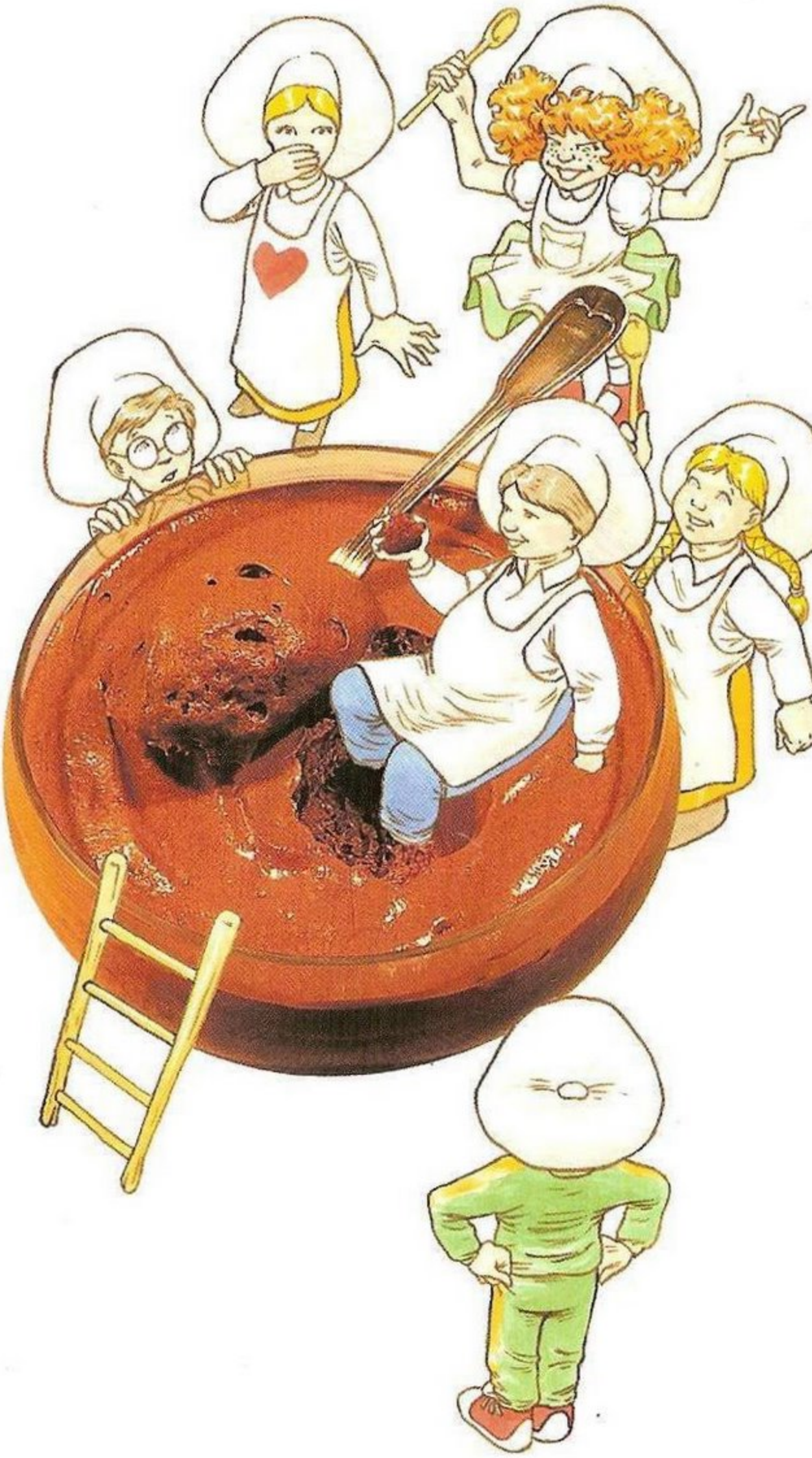
200 g de chocolat noir
40 g de sucre semoule
4 blancs d'œufs
4 jaunes d'œufs
2 cuillerées à soupe de café fort
2 cuillerées à soupe de lait
1 paquet de sucre vanillé

---

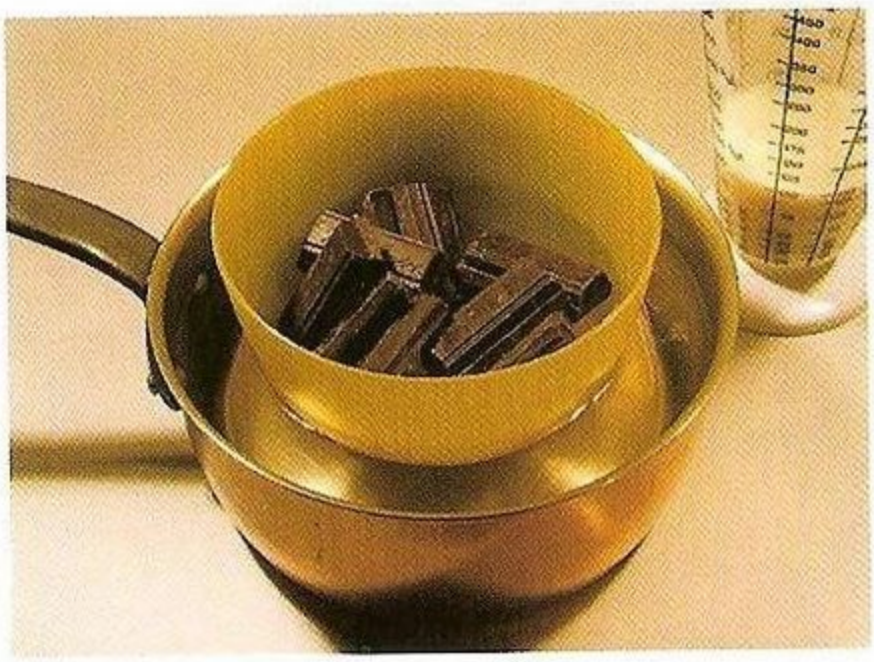
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 casserole
1 bol
1 cuillère à soupe
4 ramequins

0 minutes

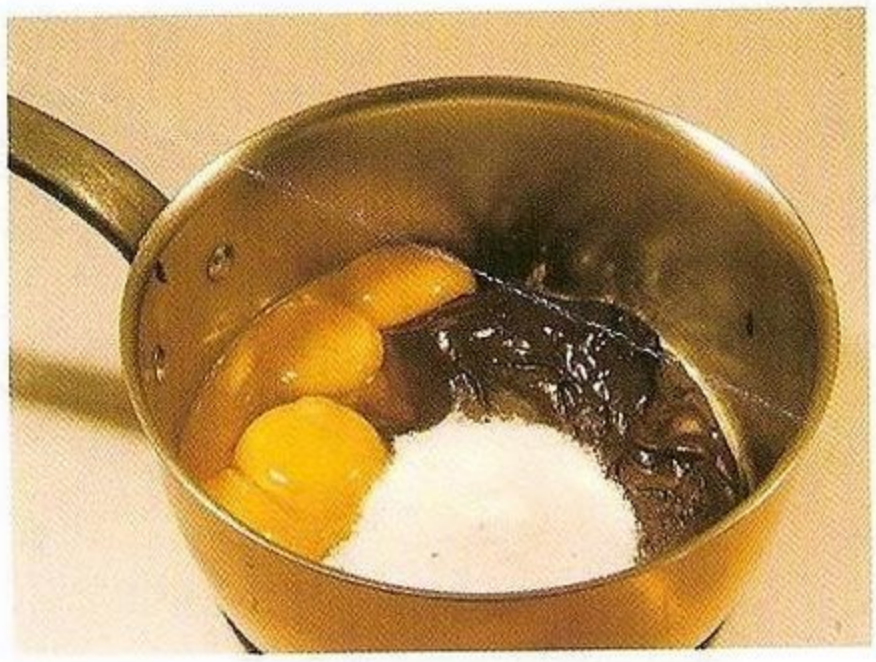
Décore la mousse de crème Chantilly que tu dresses à la poche à douille.



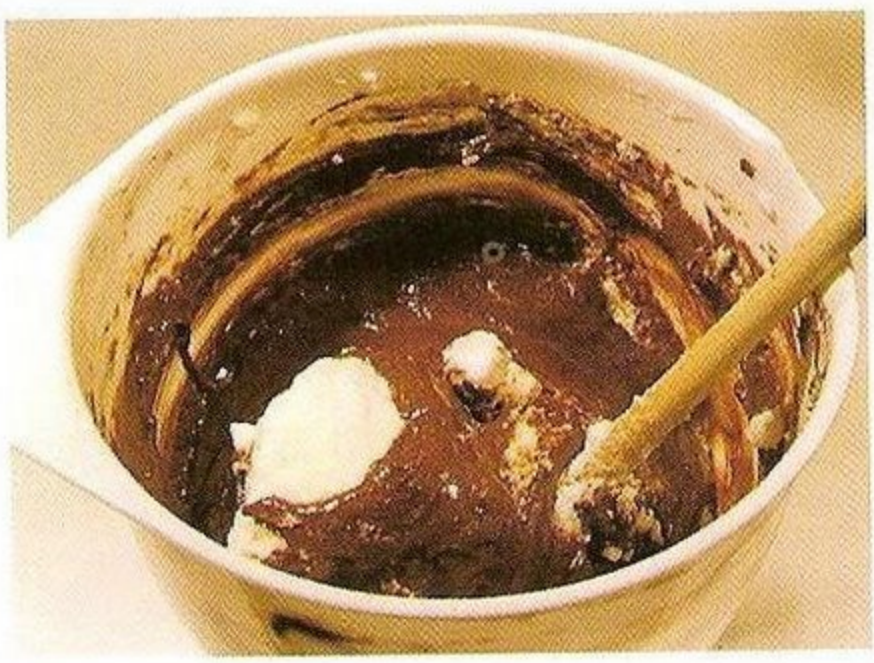
Mousse au chocolat



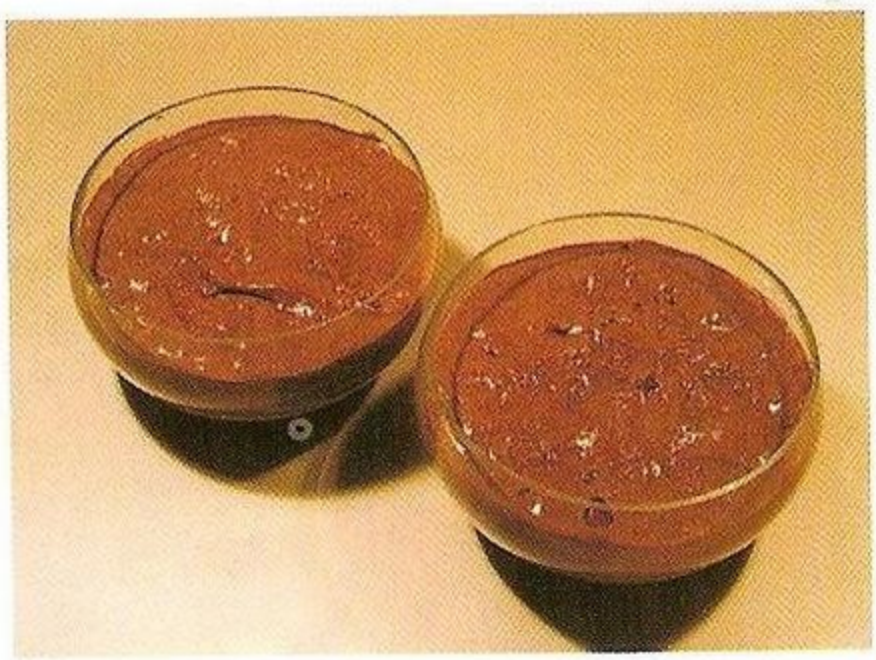
1. Fais chauffer une casserole d'eau. Place le bol contenant les carrés de chocolat et le lait au bain-marie. Remue jusqu'à ce que la préparation soit fondue et lisse.



2. Hors du feu, ajoute le sucre semoule, le sucre vanillé, le café et les jaunes d'œufs.



3. Bats les blancs d'œufs en neige ferme. Incorpore-les délicatement à la préparation chocolatée.



4. Verse la préparation dans les ramequins. Place-les au réfrigérateur pendant 24 heures.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

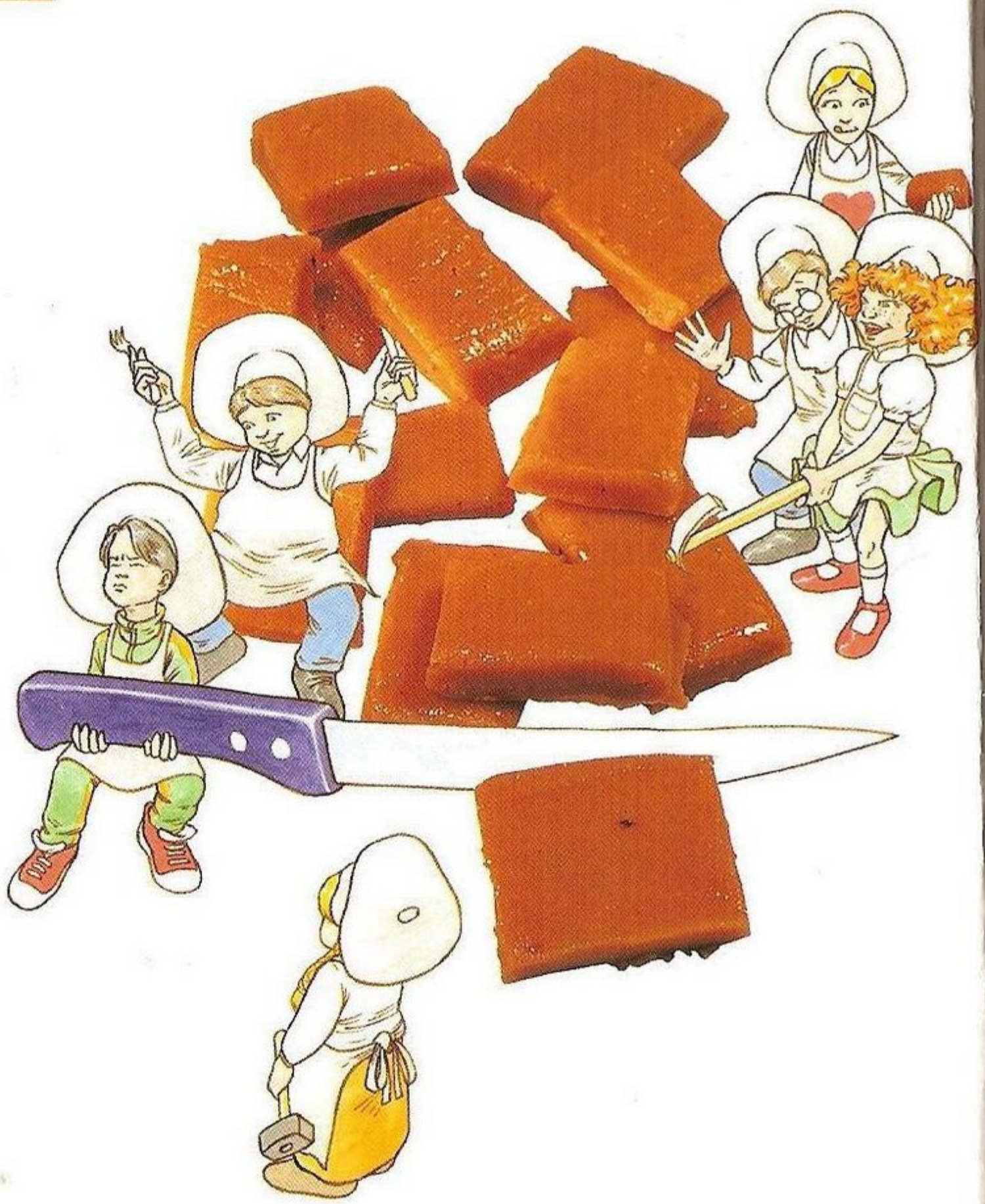
200 g de sucre roux
200 g de crème fraîche
75 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillerées à soupe de sirop de sucre de canne

---

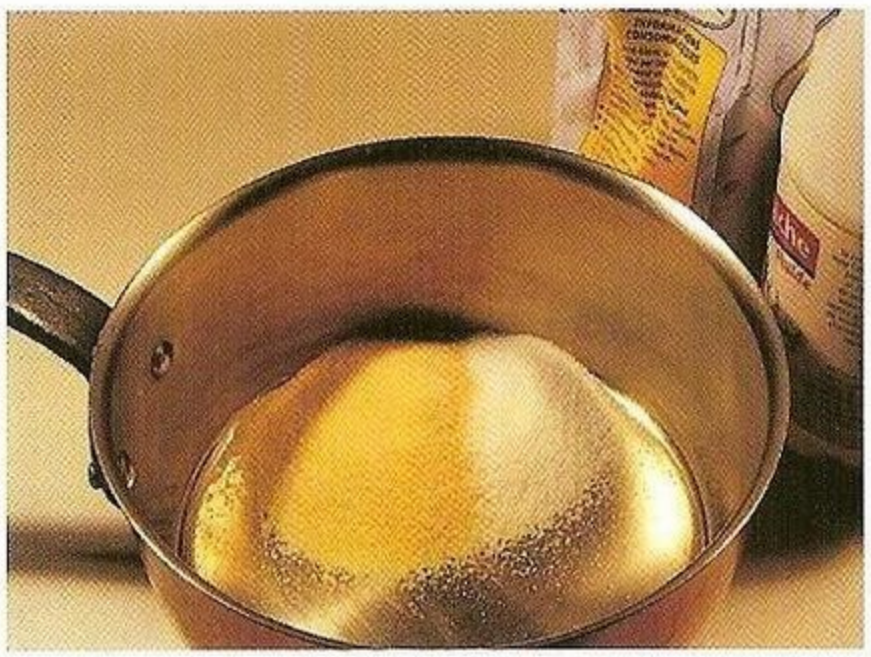
1 balance ménagère
1 tôle 30/40 cm
1 pinceau
1 couteau de cuisine
1 feuille de papier alu
1 cuillère en bois

0 minutes

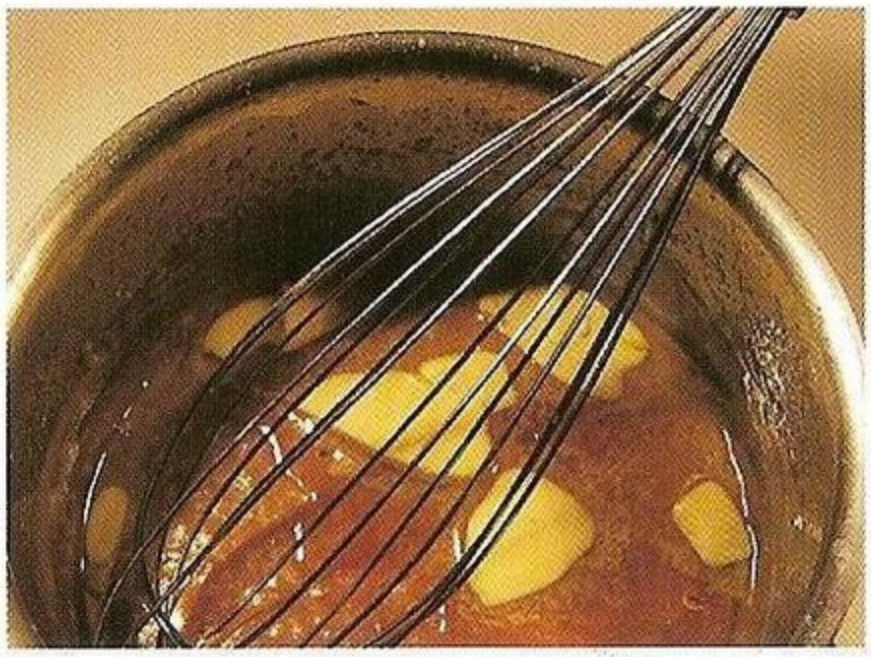
Super bonbons, mais attention aux dents !



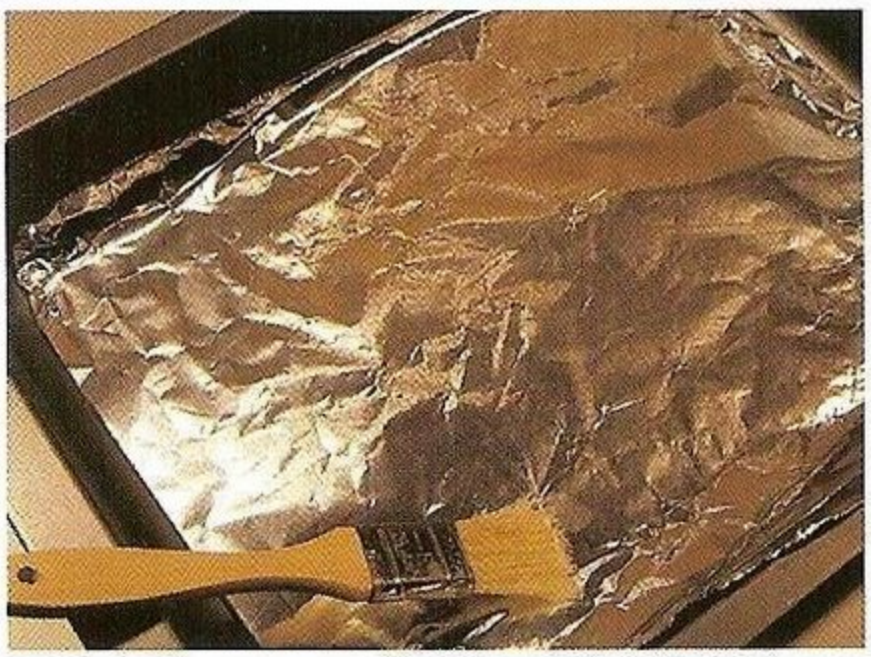
Caramels au lait



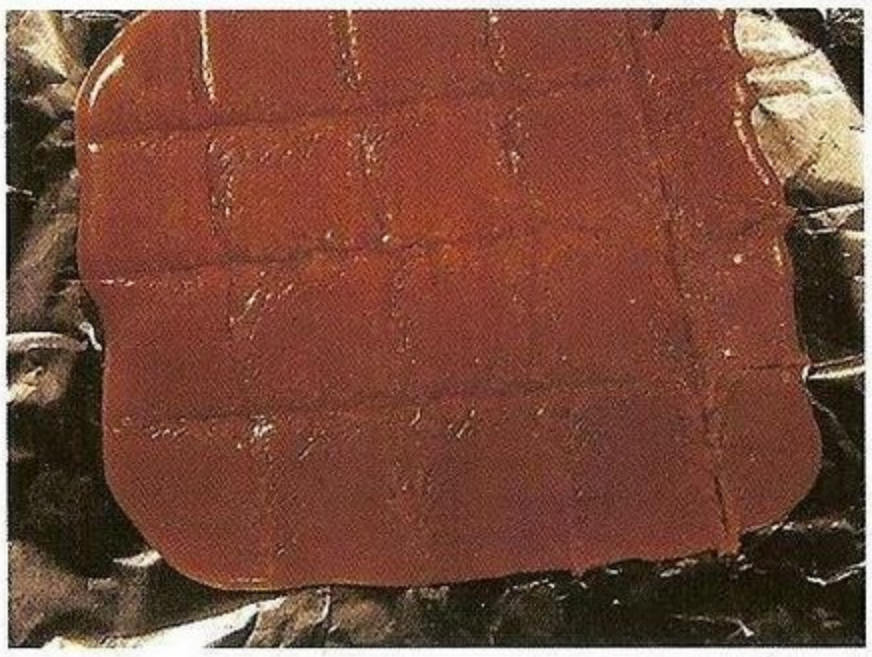
1. Fais cuire à feu moyen le sucre roux, le sucre vanillé, la crème et le sirop de sucre de canne.
Porte la préparation à ébullition pendant 10 minutes puis laisse-la tiédir.



2. Hors du feu, ajoute le beurre et bats au fouet jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.



3. Beurre la tôle et place la feuille de papier aluminium par-dessus.



4. Verse la préparation sur la tôle et étale-la sur 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un couteau, entaille le caramel en petits carrés. Après refroidissement, casse le caramel en suivant tes coupes.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

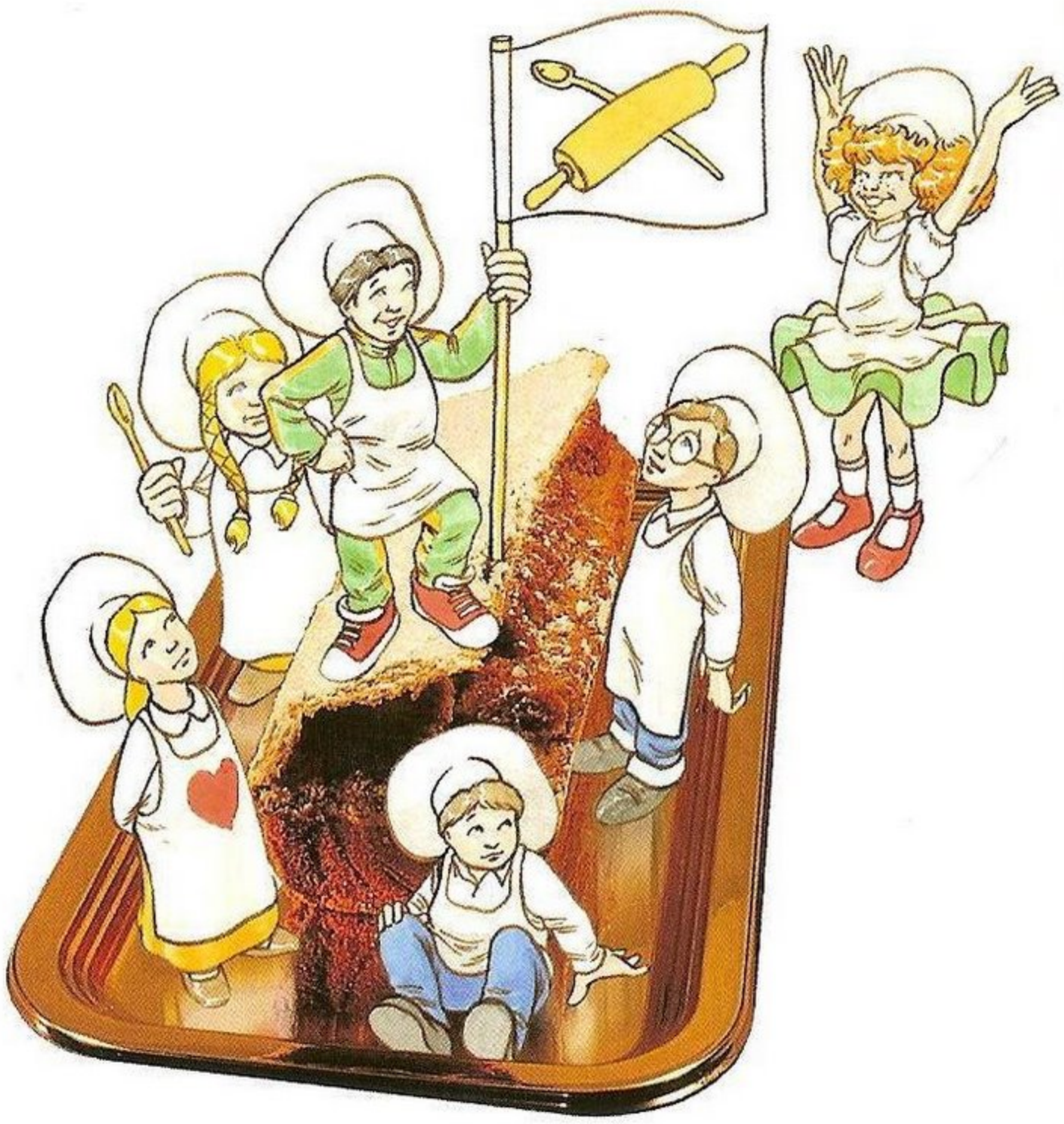
150 g de farine
250 g de sucre semoule
2 œufs entiers
50 g d'huile et 50 g de lait
50 g de maïzena
50 g de sucre glace
1 cuillerée à café de cannelle
1/4 de sachet de levure chimique
1/2 zeste de citron et d'orange

---

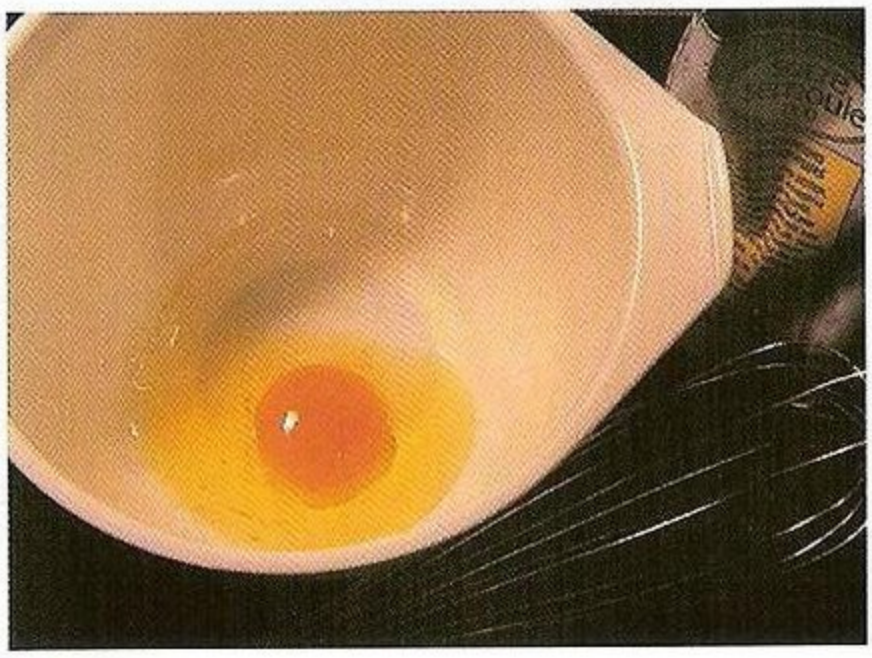
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 moule à cake
1 pinceau, 1 râpe
1 cuillère en bois
1 passoire pour saupoudrer
1 feuille de papier alu

60 minutes

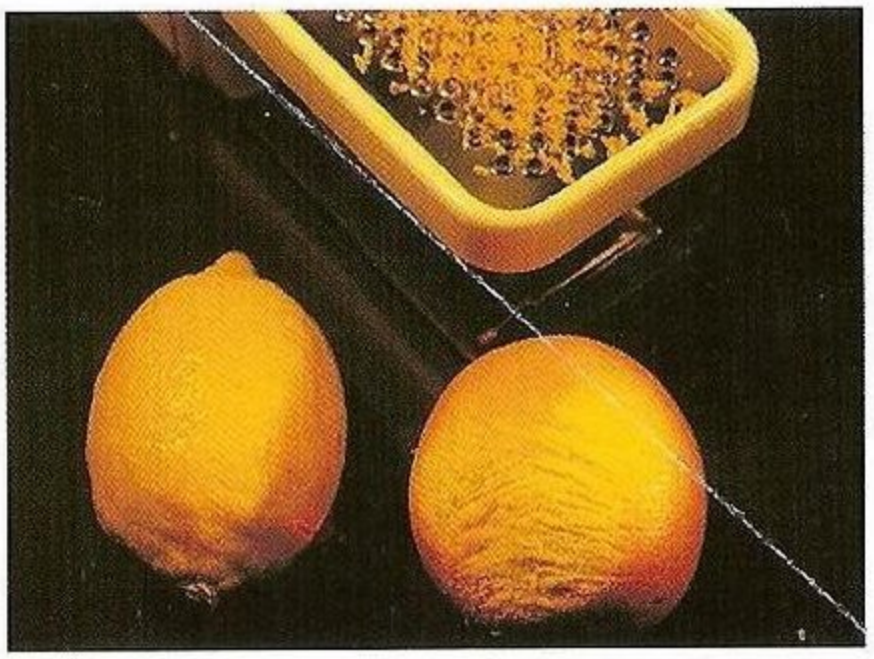
Par l'arôme des agrumes et de la cannelle, ce gâteau rappelle l'ambiance festive de Noël !



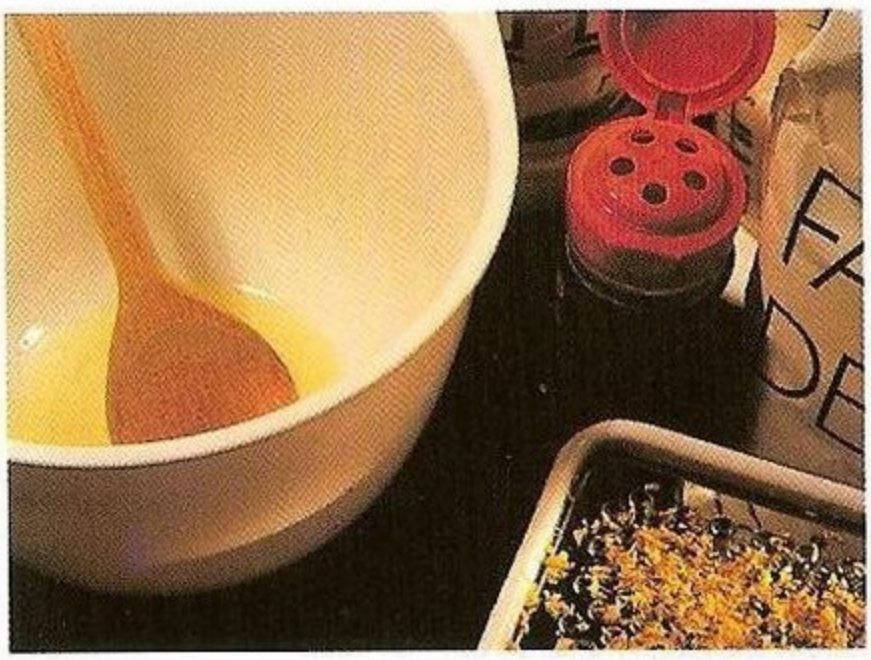
Cake à l'orange



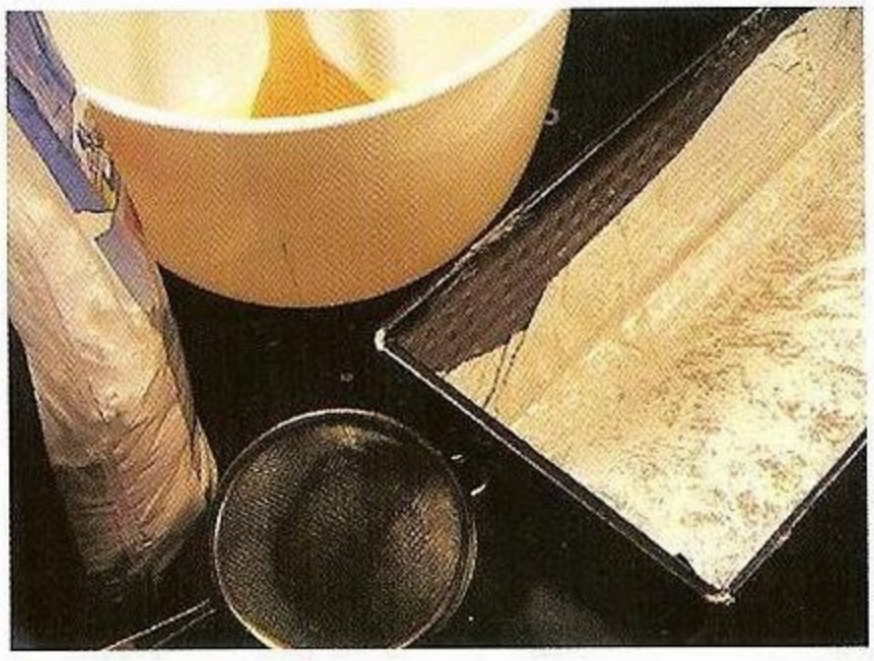
1. Casse les œufs. Ajoute le sucre semoule et bats pour dissoudre le sucre.



2. Lave et frotte bien les fruits. Râpe l'écorce pour obtenir les zestes.



3. Ajoute à la première préparation la cannelle, les zestes, le lait, l'huile et la levure. Incorpore la farine et la maïzena. Mélange énergiquement.



4. Beurre le moule. Place la feuille de papier alu dans le fond du moule, puis coule la pâte. Saupoudre le sucre glace sur toute la surface. Place au four préchauffé à 150°.

60 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

100 g de sucre semoule
250 g de farine
150 g de beurre
1 œuf entier
80 g de noisettes moulues
1 cuillerée à café rase de levure
1 à 2 cuillerées à soupe de lait
30 g de sucre glace
1 paquet de sucre vanillé
100 g de gelée de fruits rouges

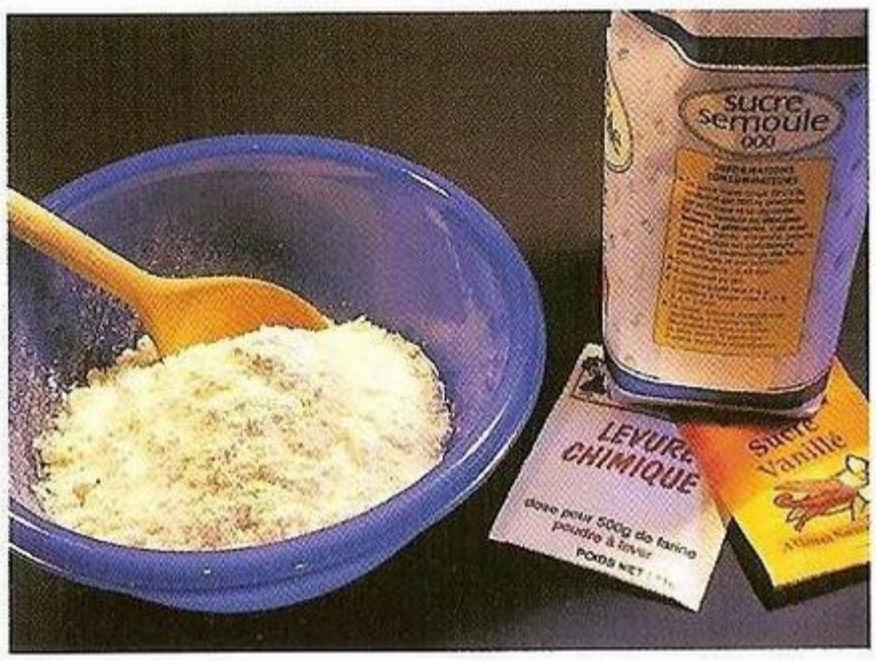
---

1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 rouleau à pâtisserie
1 passoire pour saupoudrer
1 cuillère à soupe, 1 couteau
2 emporte-pièce de 4 et 1 cm

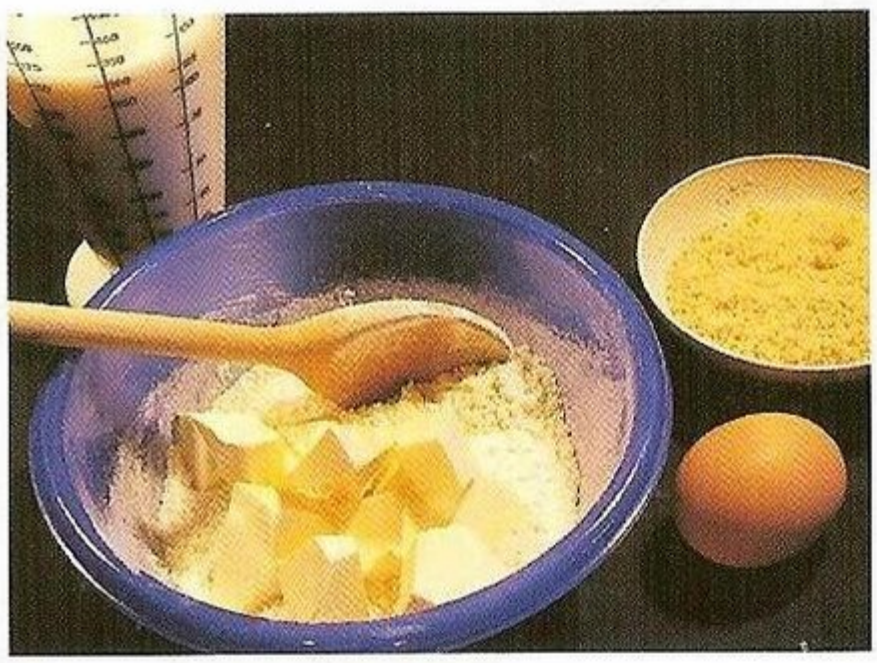
15 minutes

Nouveau petit clin d'oeil en changeant la couleur de la confiture !

Coquins à la confiture



1. Mélange sucres semoule et vanillé ainsi que la levure à la farine.



2. Incorpore le beurre par petits morceaux et pétris jusqu'à absorption totale. Ajoute les noisettes moulues, le lait et l'œuf entier. Travaille la pâte pour la lisser. Place-la pendant 30 minutes au réfrigérateur.

3. Étale la pâte en une abaisse de 4 mm d'épaisseur. À l'emporte-pièce de 4 cm, découpe la pâte et pose les pièces sur la tôle beurrée. Sur la moitié des pièces ainsi détaillées, découpe au petit emporte-pièce 3 petits trous. Place au four préchauffé à 170°.

4. Après cuisson et refroidissement, étale la gelée au couteau sur les pièces pleines, puis dépose les pièces creuses par-dessus et appuie légèrement. Saupoudre-les de sucre glace.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

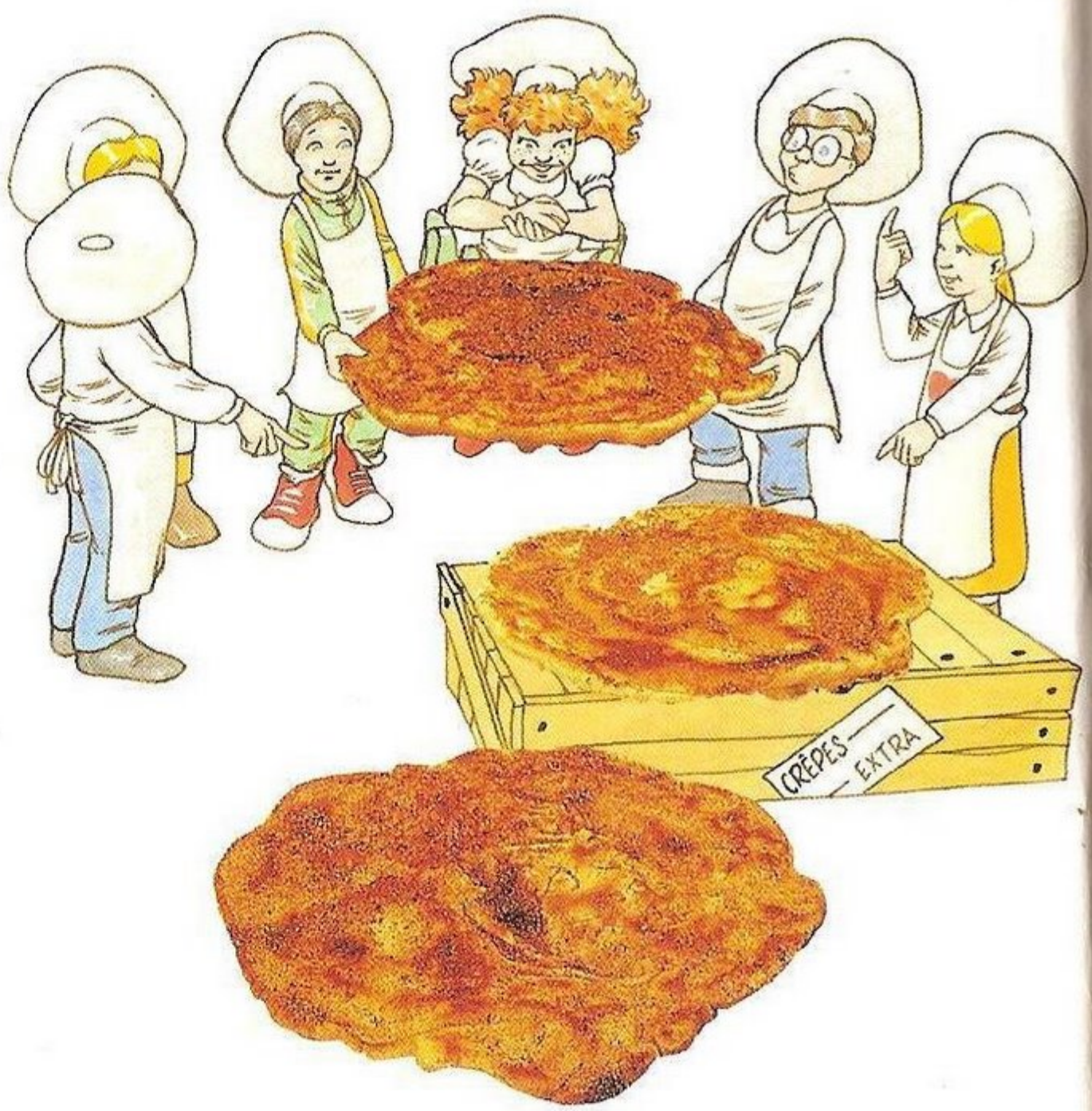
50 g de maïzena
100 g de farine
100 g de sucre semoule
1 œuf entier
1/2 litre de lait
1 pincée de sel fin
1 grande pomme
1 cuillerée à café de levure
1 cuillerée à soupe d'huile
1 cuillerée à café de cannelle
1 sachet de sucre vanillé

---

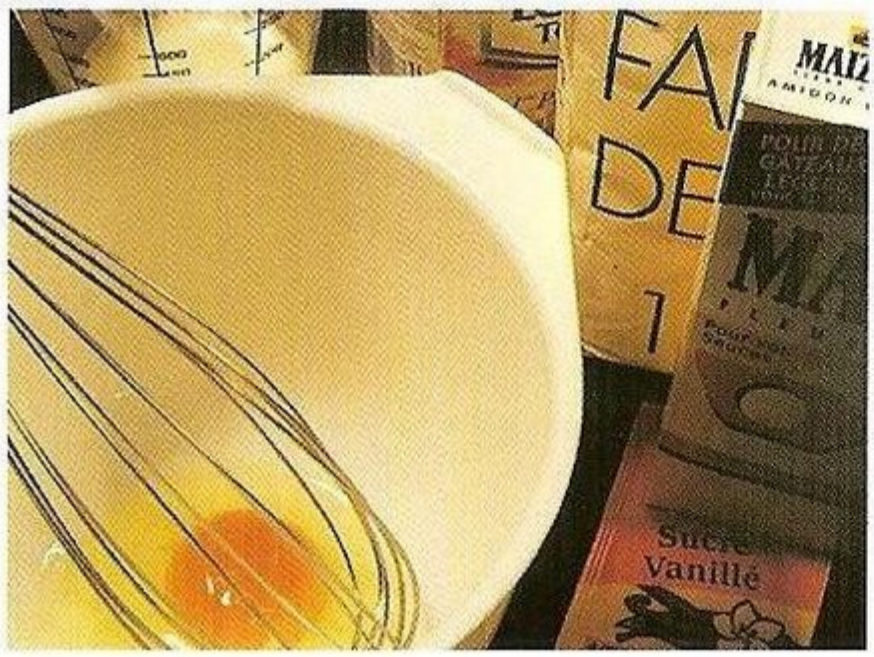
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère, 1 poêle
1 saladier, 1 cuillère à soupe
1 couteau

4 minutes

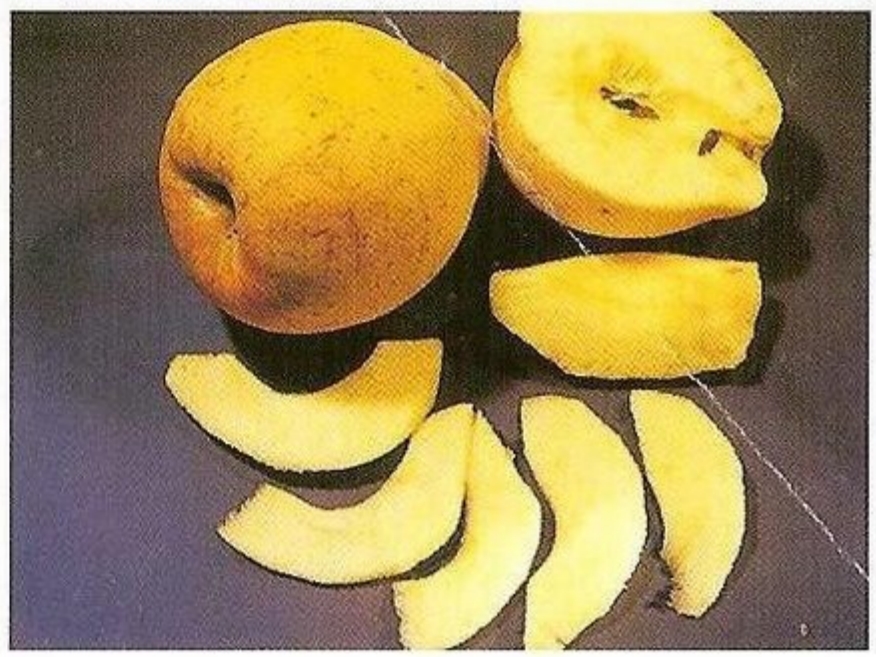
Tu peux remplacer les pommes par des cerises, des myrtilles...



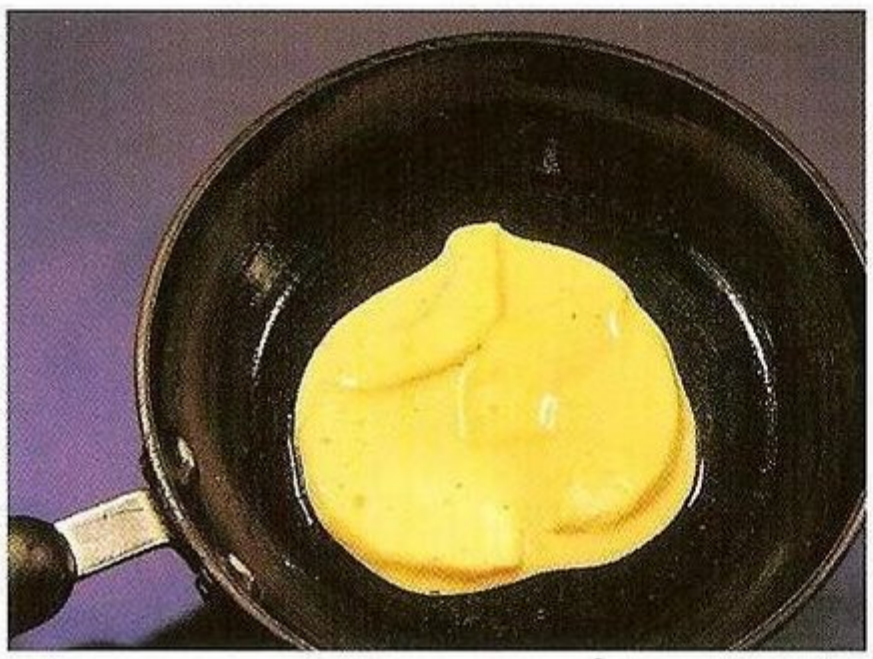
Crêpes aux pommes



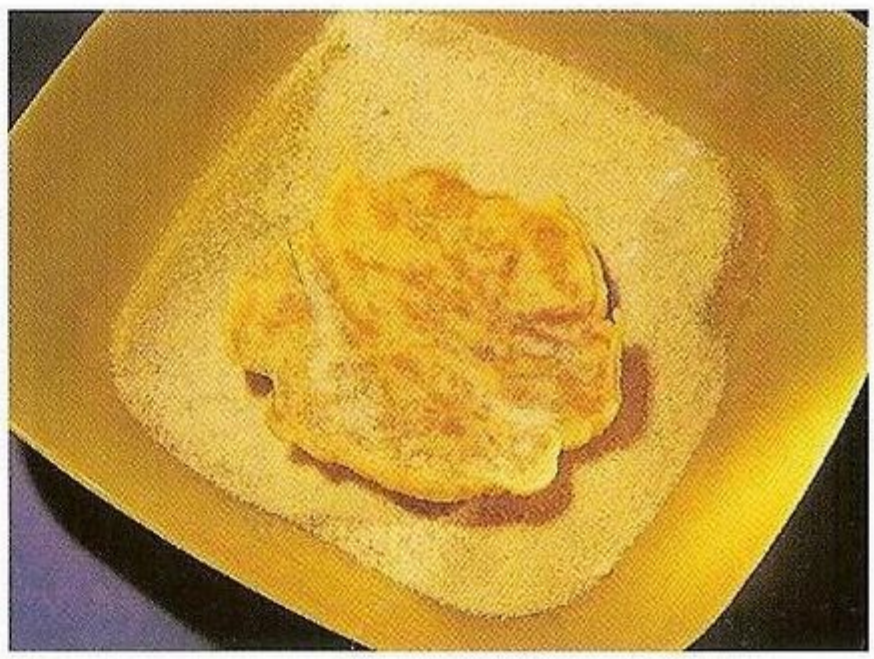
1. Bats l'œuf entier. Incorpore le lait et l'huile. Ajoute la farine, la maïzena et le sucre vanillé. Laisse reposer la pâte 30 minutes.



2. Pèle la pomme. Coupe-la en fines lamelles. Ajoute-les à la pâte.



3. Fais chauffer un peu d'huile dans une poêle. Forme avec une cuillère à soupe des petites galettes de 10 cm de diamètre et 5 mm d'épaisseur. Fais-les dorer 2 minutes de chaque côté.



4. Mélange le sucre et la cannelle dans un saladier. Dès que les crêpes sont cuites, roule-les dans ce mélange de sucre épicé. Garde-les au chaud.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

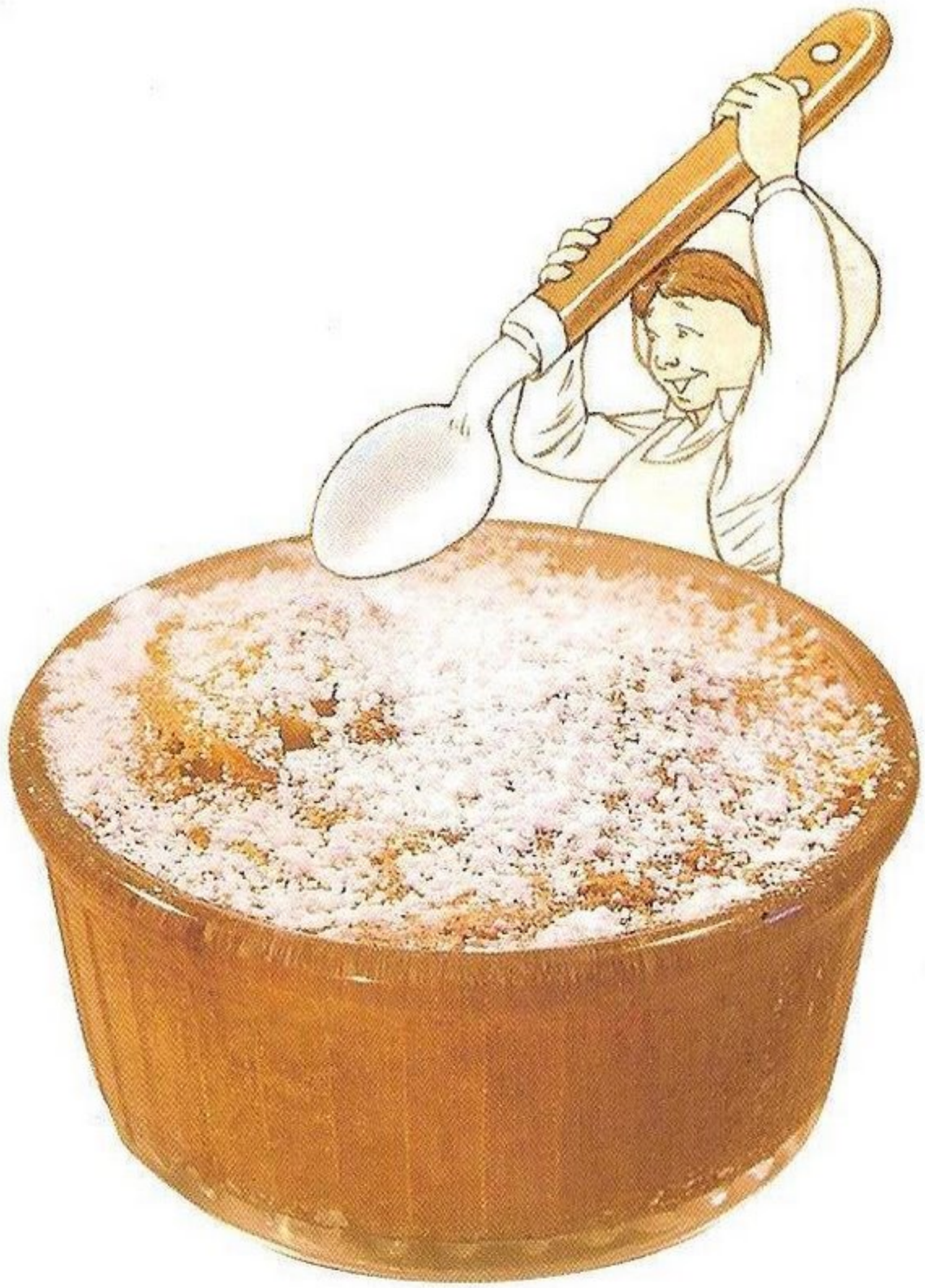
100 g de riz long
3 grandes pommes
70 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
1/4 de litre de lait
50 g de beurre
30 g de sucre glace
1 cuillerée à café bombée de sel
1/2 litre d'eau

---

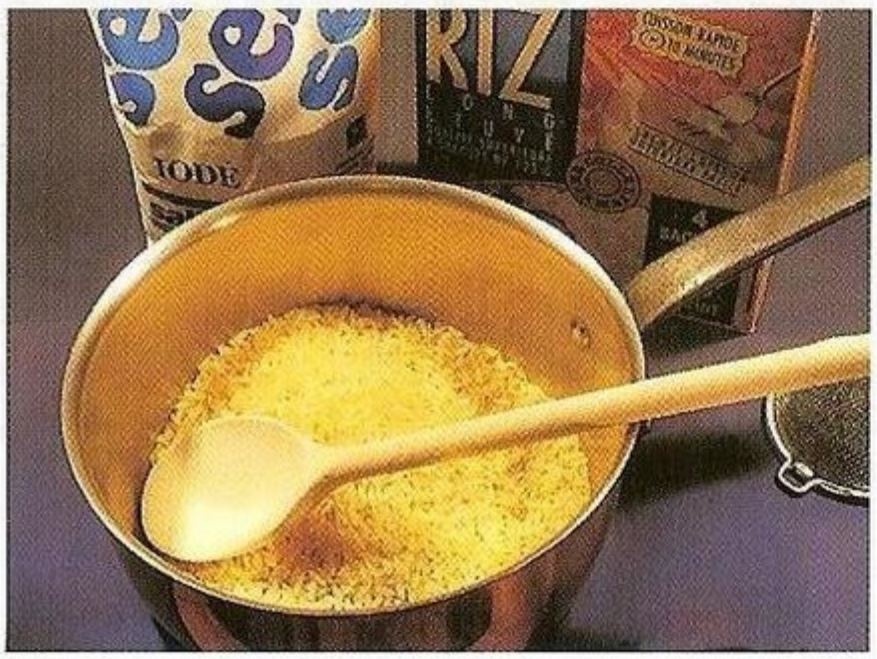
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 casserole, 1 plat à four
1 couteau, 1 cuillère à soupe
1 passoire pour saupoudrer

30 minutes

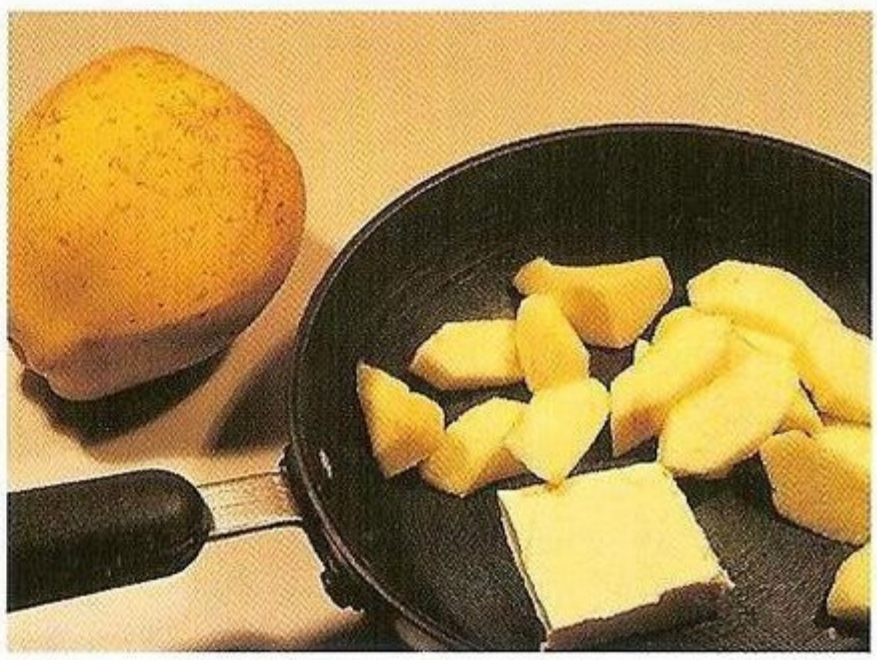
Ce dessert est un repas à lui seul ! Sers-le impérativement chaud.



Soufflé de riz aux pommes

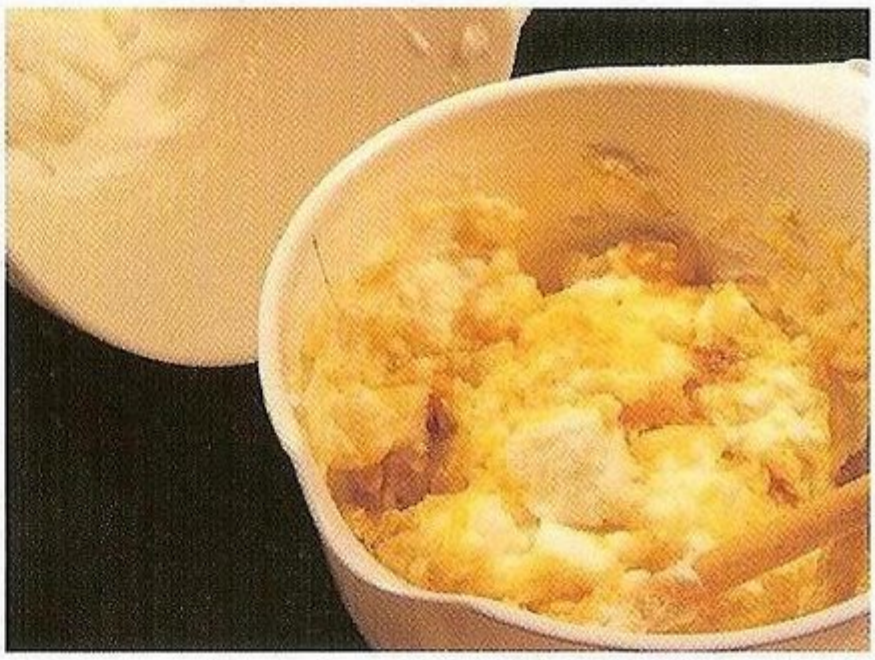


1. Fais cuire le riz pendant 3 minutes dans l'eau salée, puis égoutte-le. Refais-le cuire dans le lait pendant 10 minutes. Égoutte-le et laisse-le refroidir.



2. Pèle les pommes et coupe-les en petites tranches. Fais fondre le beurre dans une casserole et incorpore les pommes. Fais-les revenir à feu doux durant 10 minutes.

3. Mélange les jaunes d'œufs, le sucre et les pommes au riz.



4. Bats les blancs en neige ferme. Incorpore-les à la précédente préparation. Beurre le plat à four et verses-y la préparation. Saupoudre la surface de sucre glace. Place au four préchauffé à 140°.

15 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

100 g de sucre semoule
100 g de farine
200 g de gelée de groseille
4 œufs entiers
50 g de sucre glace
1 cuillerée à café bombée de levure chimique
1 paquet de sucre vanillé
Quelques décors de gâteaux

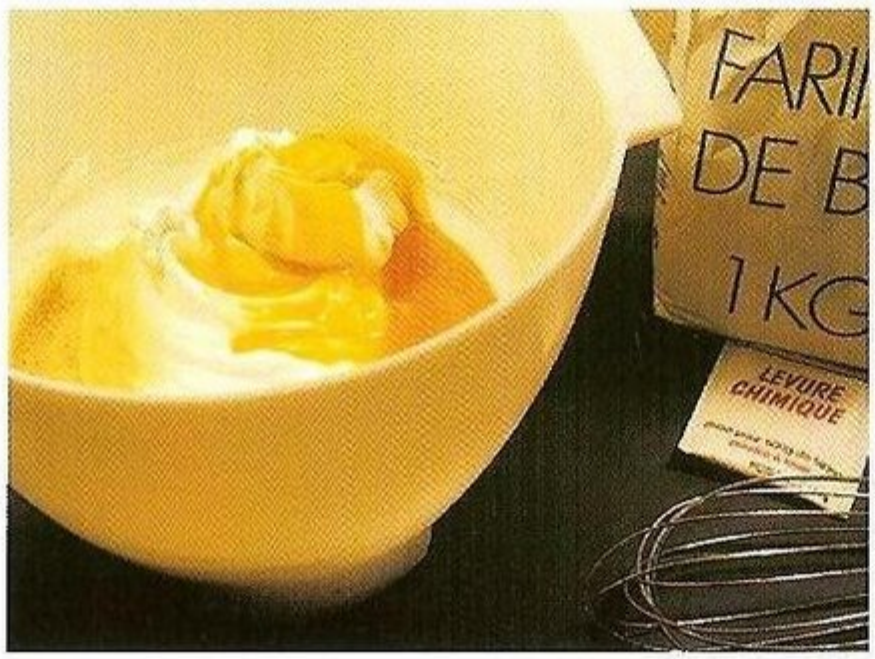
---

1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 tôle de 30/40 cm à petits bords
1 feuille de papier alu
1 pinceau, 1 couteau, 1 spatule
1 cuillère à soupe
1 cuillère à café

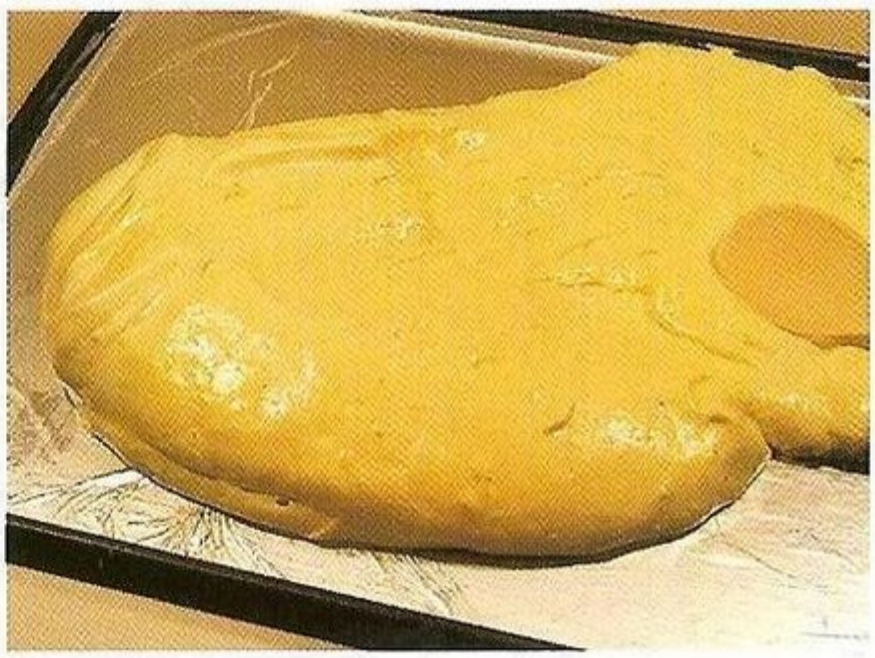
10 minutes

Tu peux remplacer la gelée par une crème pâtissière ou de la mousse au chocolat.

Biscuit roulé à la confiture

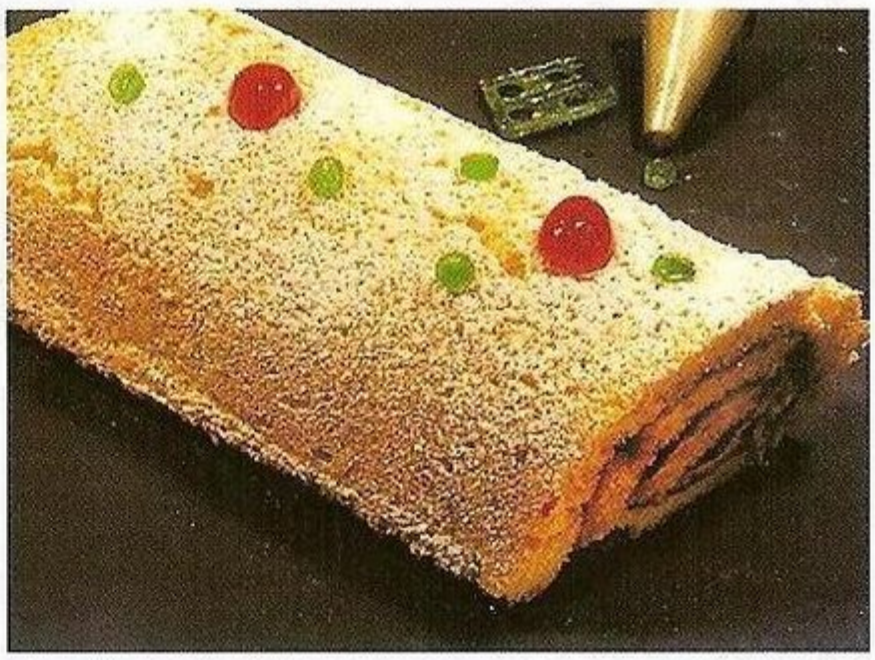


1. Bats les blancs d'œufs en neige ferme en incluant dès le départ le sucre semoule. Ajoute ensuite le sucre vanillé, les jaunes d'œufs et la levure. Puis inclus délicatement la farine à la préparation.



2. Beurre la tôle, pose la feuille de papier alu dans le fond. Verse la pâte par-dessus et lisse-la. Place au four préchauffé à 160°.

3. Après cuisson, renverse le biscuit sur le plan de travail. Retire la feuille de papier alu. Étale la gelée de fruits par-dessus. Roule le biscuit en le serrant sur toute sa longueur afin d'éviter de le casser.



4. Coupe les extrémités en biais. Saupoudre-le de sucre glace. Décore le dessus avec des noisettes de gelée ou des granulés de couleurs.

60 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

100 g de sucre semoule
200 g de farine
100 g de beurre
2 petits œufs entiers
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel fin
1 cuillerée à soupe de lait
1/2 paquet de sucre vanillé
1/2 paquet de levure chimique
100 g de pralin

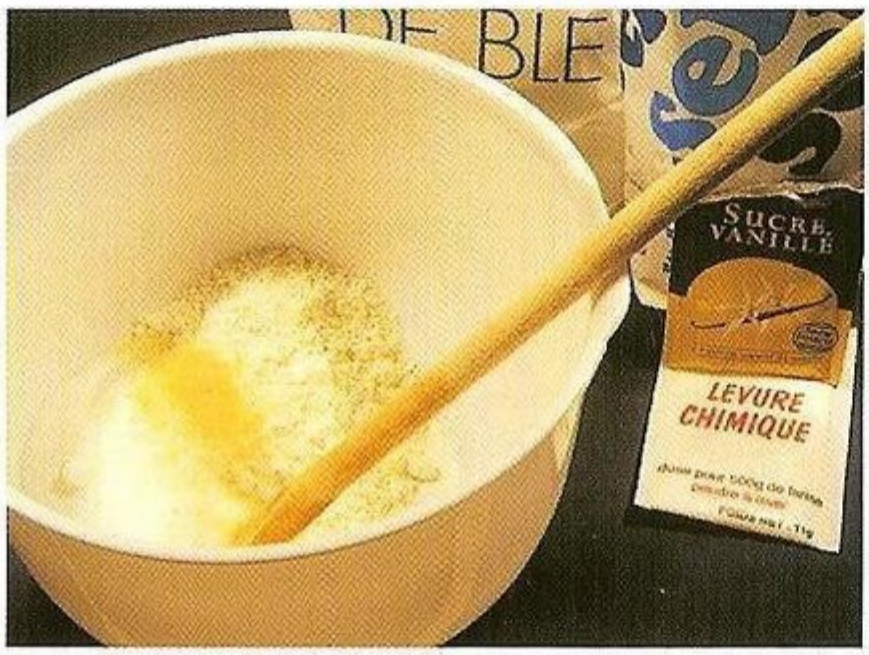
---

1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 rouleau à pâtisserie
1 pinceau, 1 couteau
1 tasse, 1 cuillère à soupe
2 emporte-pièce de 3 et 1 cm

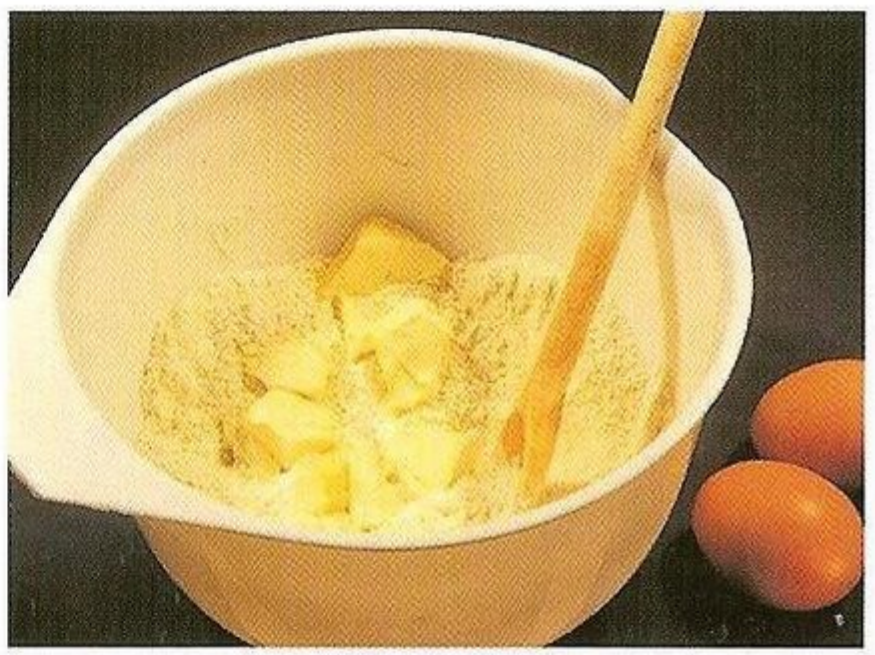
15 minutes

Remplace le pralin par du Nutella et tes gâteaux seront top !

Couronnes au pralin



1. Mélange les sucres semoule et vanillé ainsi que la levure et le sel à la farine.



2. Incorpore le beurre en morceaux et pétris jusqu'à absorption totale. Ajoute les 2 œufs entiers. Travaille la pâte pour la lisser. Place-la au réfrigérateur pendant une heure.

3. Étale la pâte en une abaisse de 3 mm d'épaisseur. À l'emporte-pièce de 3 cm, découpe la pâte et pose les pièces sur la tôle beurrée. Sur la moitié des pièces ainsi détaillées, découpe le centre au petit emporte-pièce. Colore-les avec du jaune d'œuf mélangé au lait. Place au four préchauffé à 140°.

4. Après cuisson et refroidissement, étale le pralin au couteau sur les pièces pleines, puis dépose les pièces creuses par-dessus. Appuie légèrement.

15 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

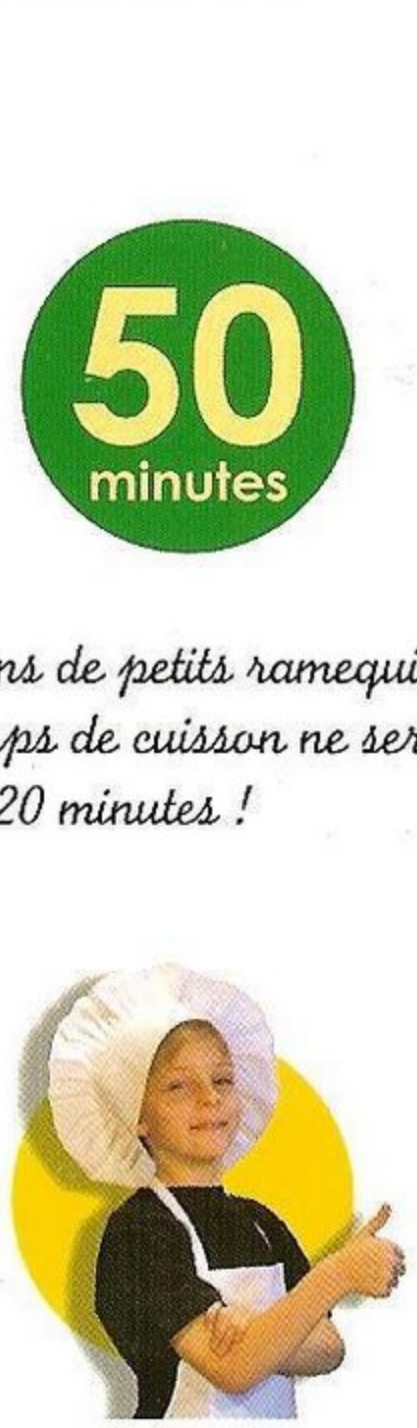
150 g de sucre semoule
3/4 de litre de lait
1 gousse de vanille
6 œufs entiers
30 g de sucre semoule
3 cuillerées à soupe d'eau

---

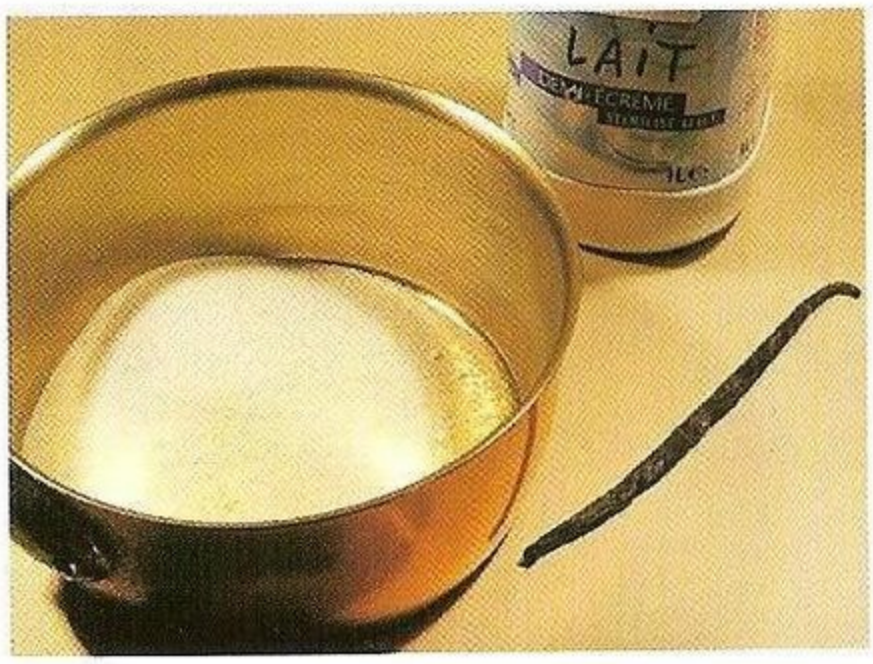
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 moule à charlotte
1 plat à four
1 feuille de papier alu
1 cuillère à soupe, 1 couteau
1 cuillère en bois

50 minutes

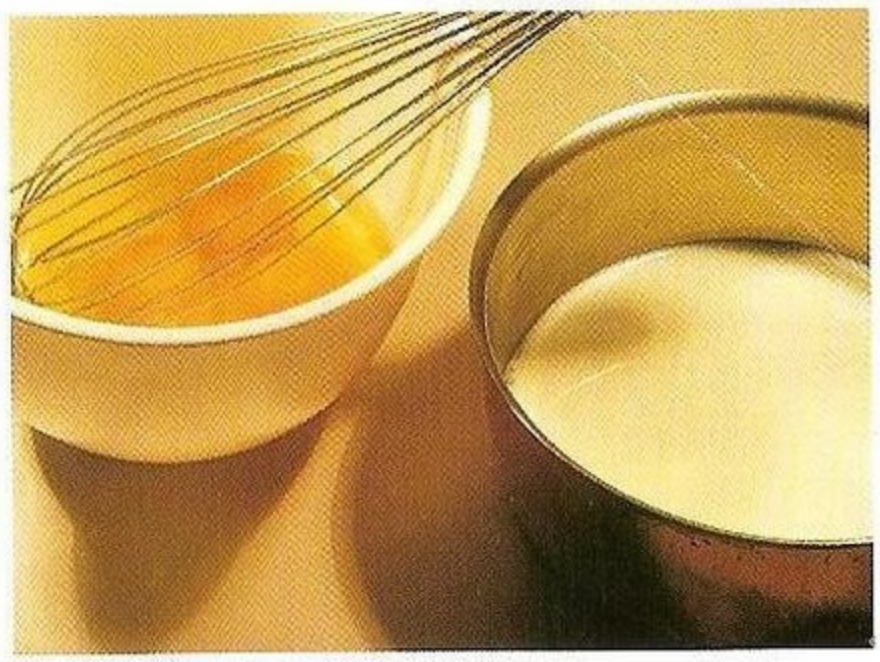
Dans de petits ramequins, le temps de cuisson ne sera que de 20 minutes !



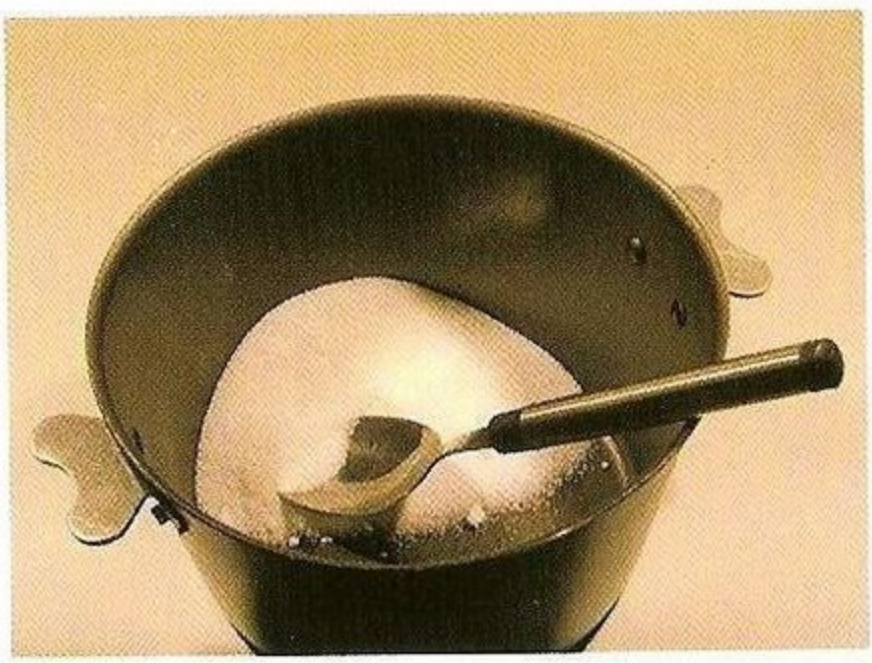
Flan au caramel



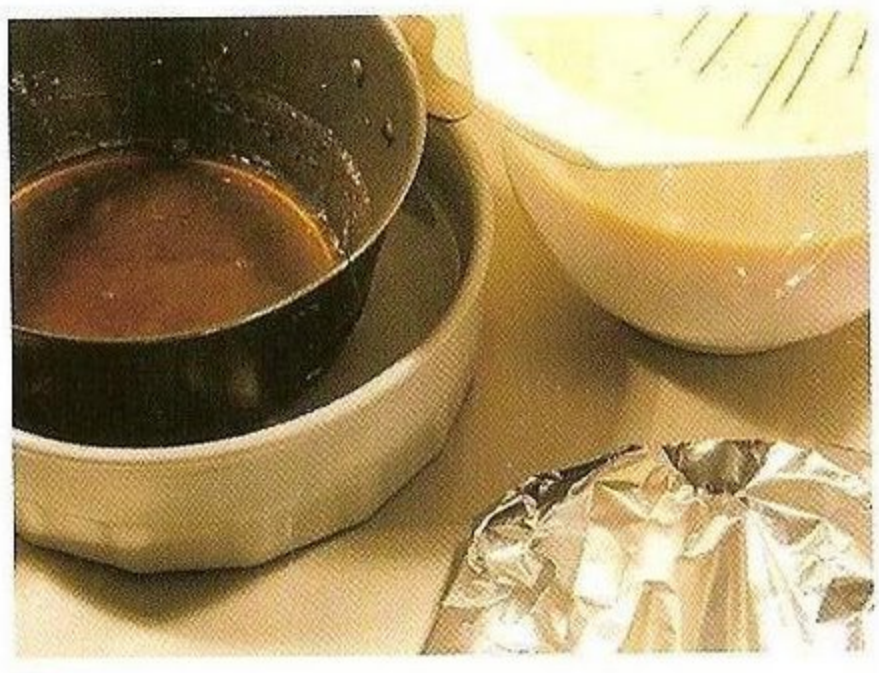
1. Cuis à feu doux le lait avec 150 g de sucre semoule et la gousse de vanille fendue.



2. Bats les œufs. Ajoute doucement le lait tiédi sans arrêter de remuer.



3. Verse les 30 g de sucre et l'eau dans le moule et place-le sur la plaque de cuisson pour brunir le sucre sans arrêter de remuer. Retire-le du feu, puis verse la préparation par-dessus le caramel.



4. Couvre le moule d'une feuille de papier alu. Place le moule dans un plat à four rempli d'eau chaude. Place au four préchauffé à 150° pour une cuisson au bain-marie.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

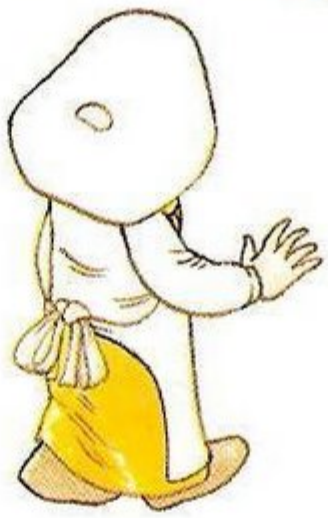
125 g de sucre semoule
375 g de farine
100 g d'amandes hachées
200 g de miel, 50 g de lait
100 g de fruits confits hachés
200 g de sucre glace
1 paquet de levure chimique
5 g d'épices à pains d'épices
2 cuillerées à soupe d'eau
1 paquet de sucre vanillé

---

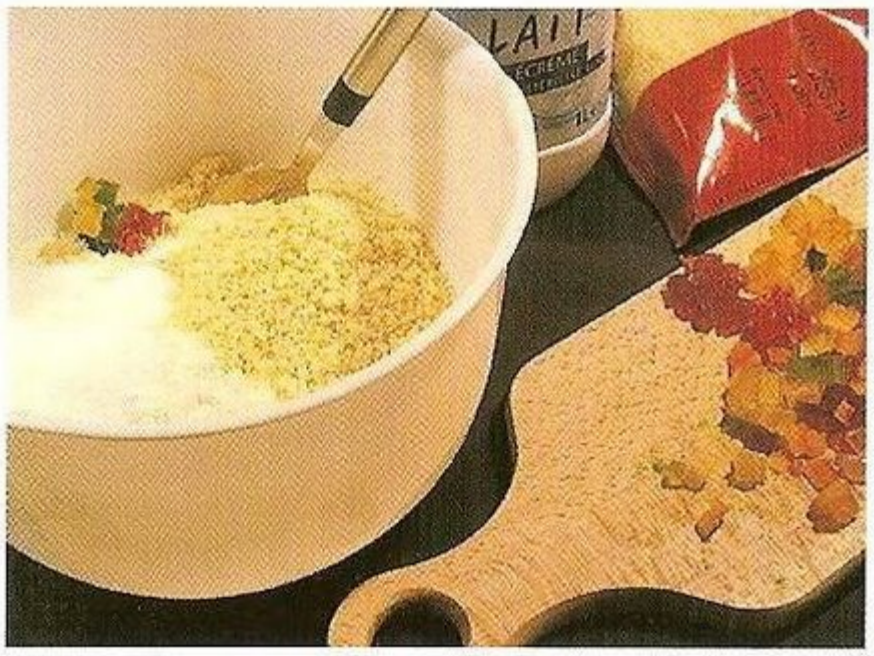
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 rouleau à pâtisserie
1 tôle de 30/40 cm, 1 couteau
1 cuillère à soupe
1 cuillère à café
1 pinceau

18 minutes

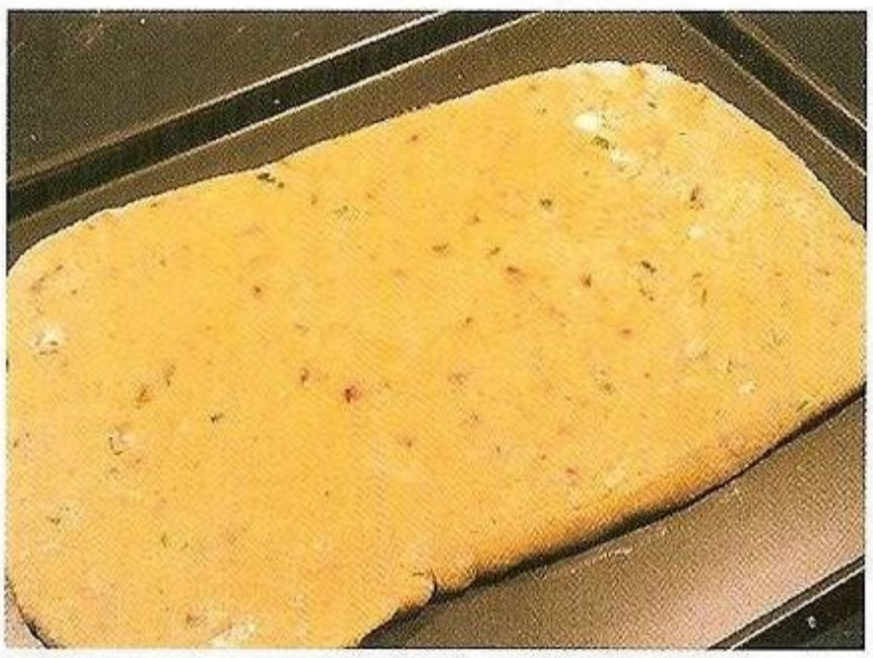
Tu peux aussi glacer les pains d'épices de chocolat ou les décorer de paillettes de couleur.



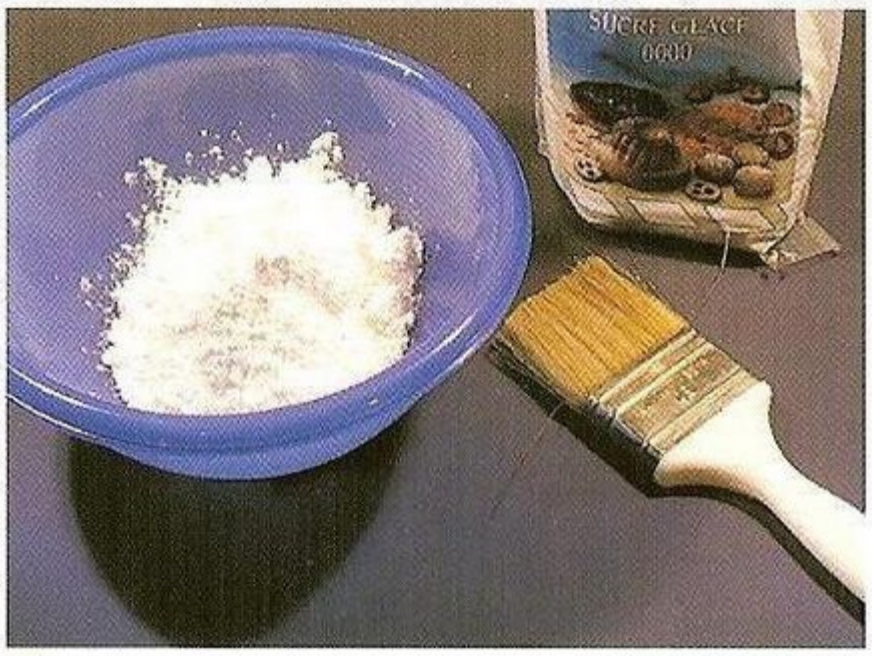
Petits pains d'épices



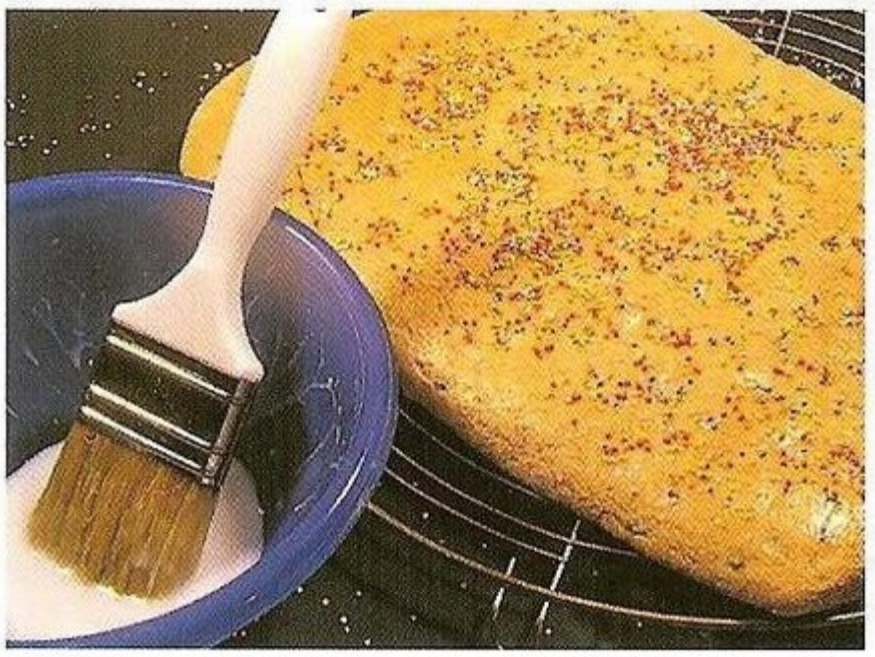
1. Mélange les sucres semoule et vanillé, les fruits confits, les amandes, la levure et les épices à la farine. Ajoute le miel. Travaille bien la pâte. Incorpore l'eau, puis partiellement ou globalement le lait de manière à pouvoir étaler la pâte au rouleau.



2. Forme à l'aide du rouleau à pâtisserie une abaisse de 1 cm d'épaisseur. Pose-la sur la tôle beurrée. Place au four préchauffé à 160°.



3. Mélange les 2 cuillerées à soupe d'eau au sucre glace afin d'obtenir une pâte semi-liquide.



4. Après cuisson et refroidissement partiel, badigeonne le glaçage au pinceau sur le dessus de l'abaisse. Ré-enfourne-la pendant 2 à 3 minutes. Laisse tiédir et détaille ensuite l'abaisse en petits carrés.

20 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

100 g de beurre
50 g de miel
200 g de corn flakes
50 g de fruits confits hachés
50 g de noix hachées
2 cuillerées à soupe bombées de sucre roux

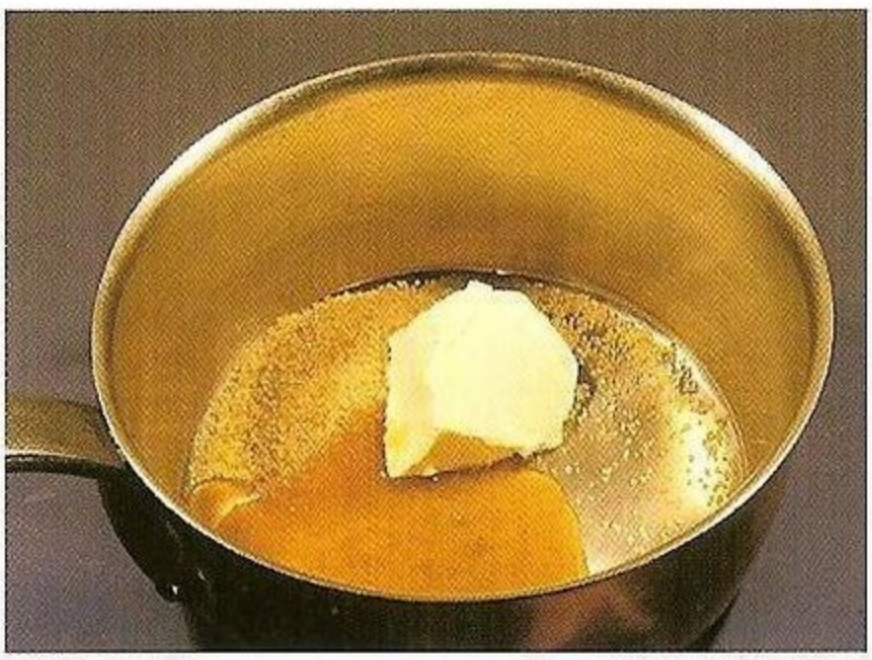
---

1 balance ménagère
1 saladier
1 plateau
1 casserole
1 cuillère à soupe
2 cuillères à café
30 caissettes en papier

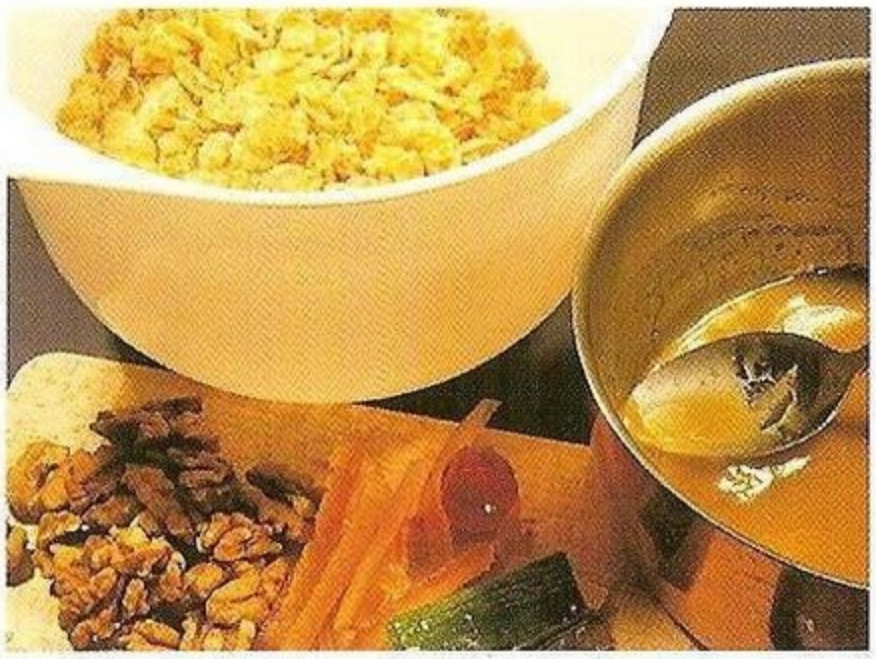
0 minutes

Mieux encore, saupoudre-les de paillettes de couleur.

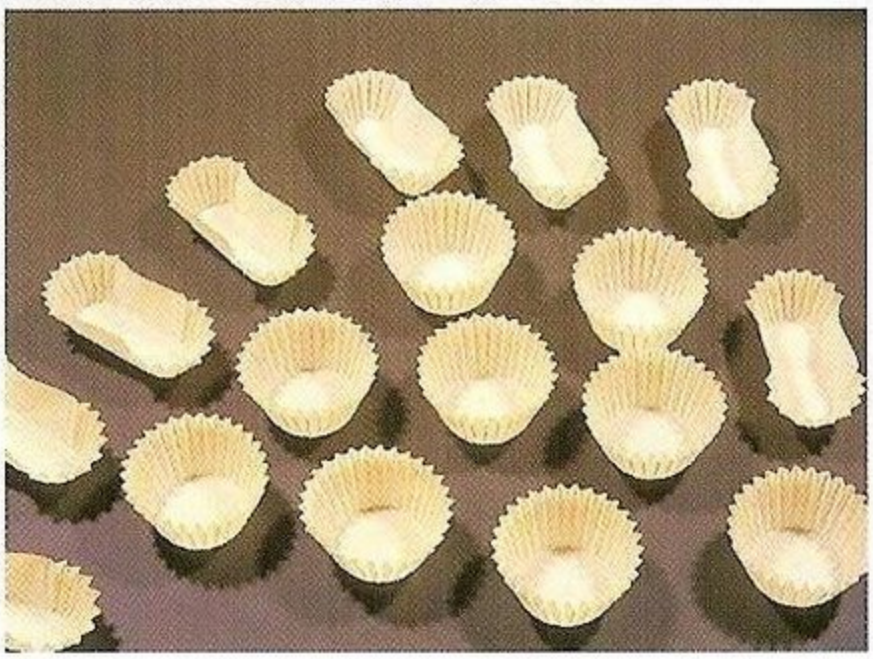
Rochers au miel



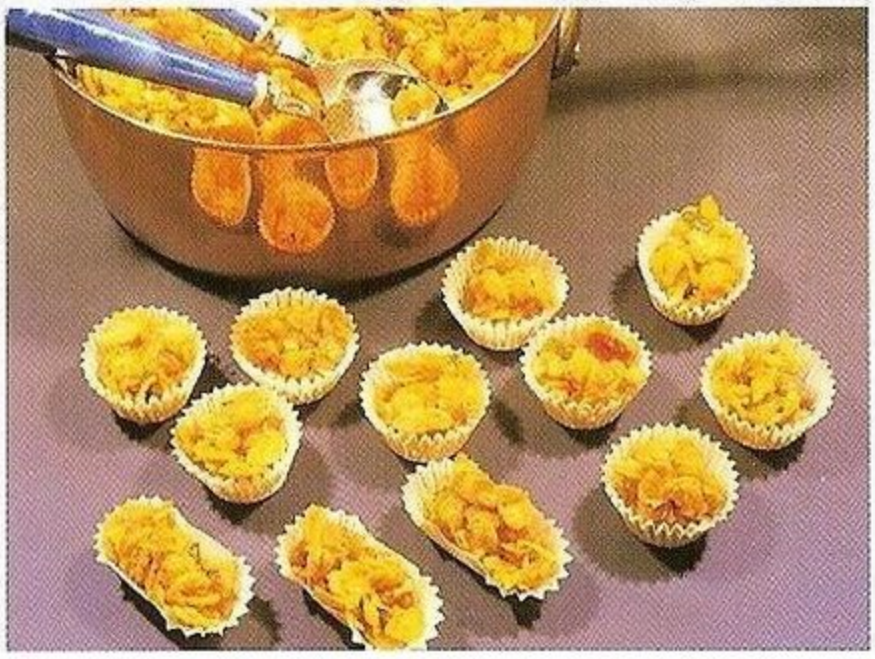
1. Fais cuire dans une casserole le beurre, le miel et le sucre. Laisse mijoter 5 minutes. Réserve hors du feu.



2. Dans un saladier, mélange à la précédente préparation les corn flakes, les noix et les fruits confits.



3. Place les caissettes en papier sur un plateau.



4. À l'aide de 2 cuillères à café, saisis une petite portion de pâte et place-la dans chaque caissette. Mets le plateau au réfrigérateur pendant 1 heure.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

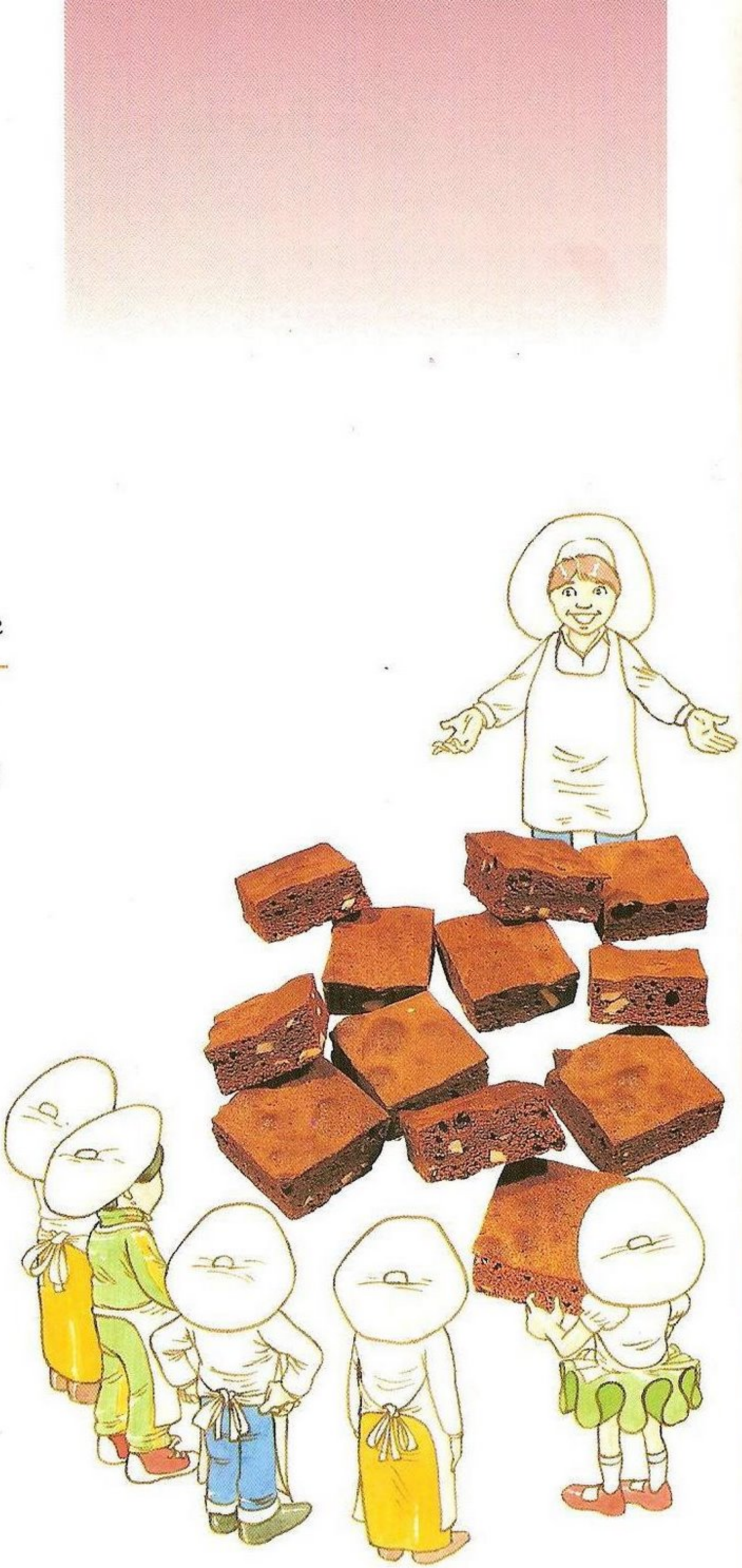
250 g de sucre semoule
125 g de beurre
125 g de chocolat noir
125 g de cerneaux de noix
125 g de farine
4 œufs entiers
1/2 paquet de levure chimique

---

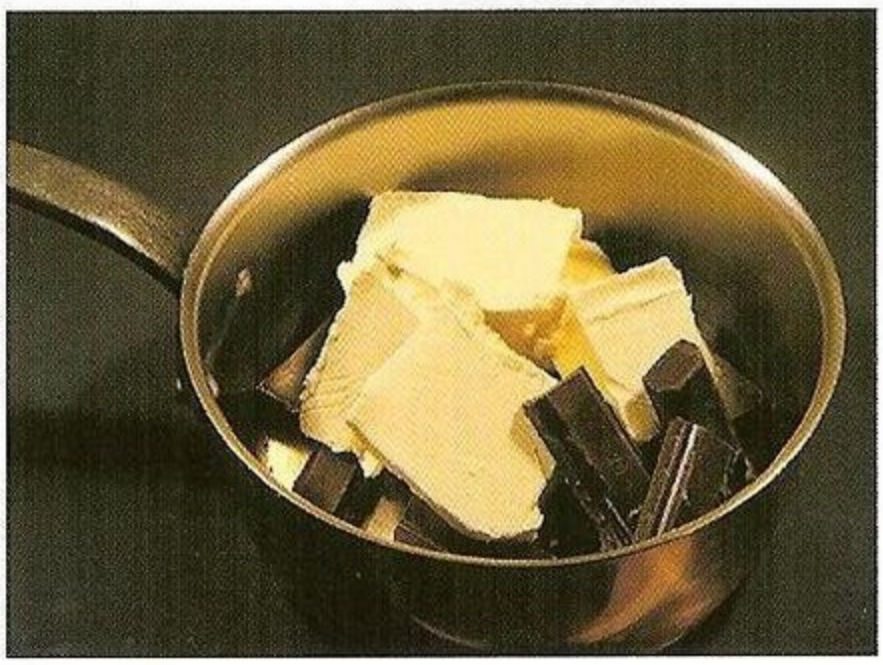
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 tôle de 30/40 à petits bords
1 passoire pour saupoudrer
1 casserole, 1 pinceau
1 couteau, 1 cuillère à soupe
1 cuillère en bois
1 feuille de papier alu

30 minutes

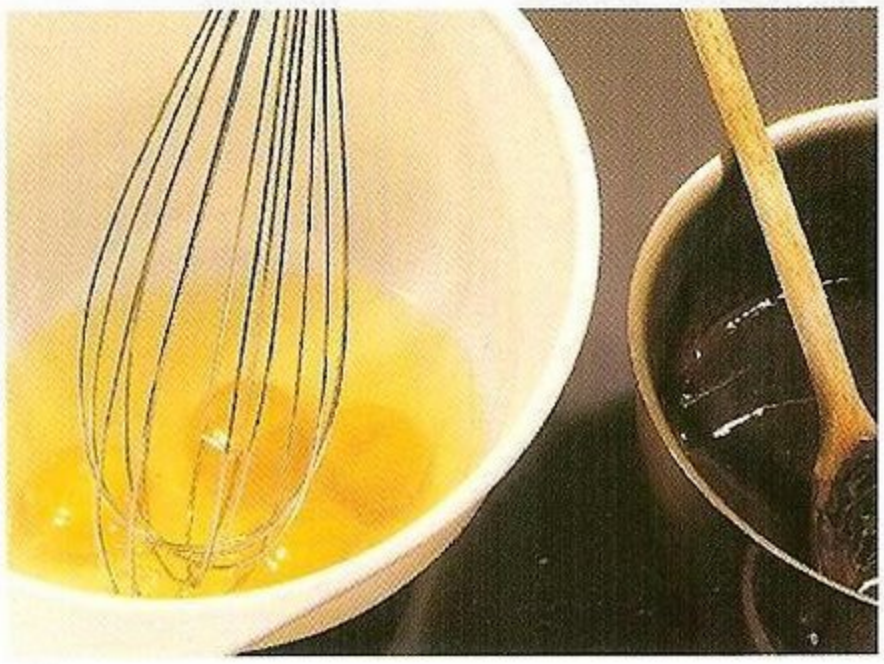
Utilise des noix de pékan et tes gâteaux seront encore meilleurs !



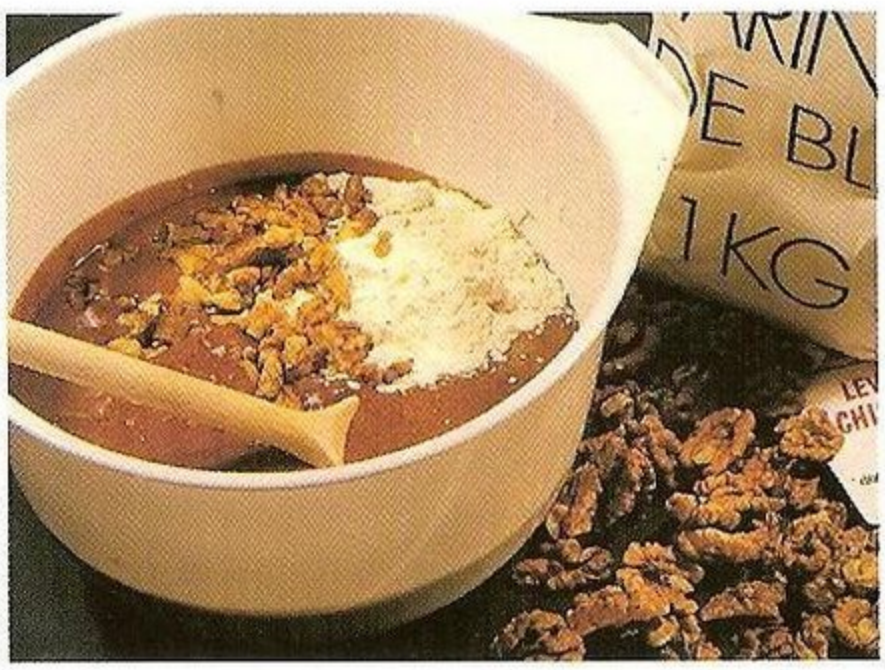
Brownies au chocolat



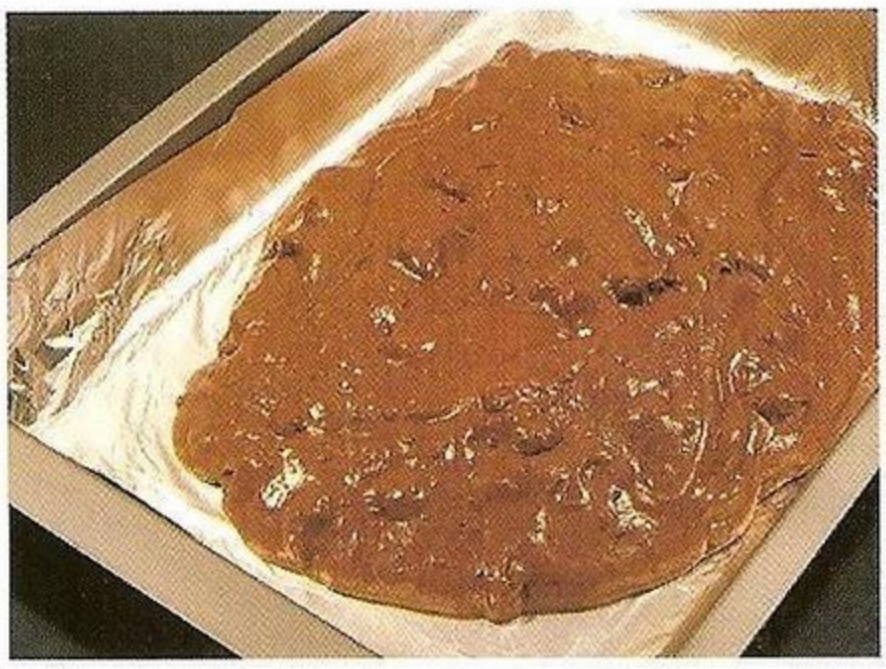
1. Fais fondre à feu doux le chocolat avec le beurre dans une casserole. Laisse tiédir.



2. Bats les œufs entiers en mousse avec le sucre. Incorpore-les à la première préparation.



3. Ajoute ensuite la farine, la levure et les noix puis mélange-les afin d'obtenir une pâte lisse



4. Beurre le moule. Pose la feuille de papier alu dans le fond du moule puis verse la pâte par-dessus. Place au four préchauffé à 180°. Après cuisson et refroidissement, coupe le gâteau en petits carrés.

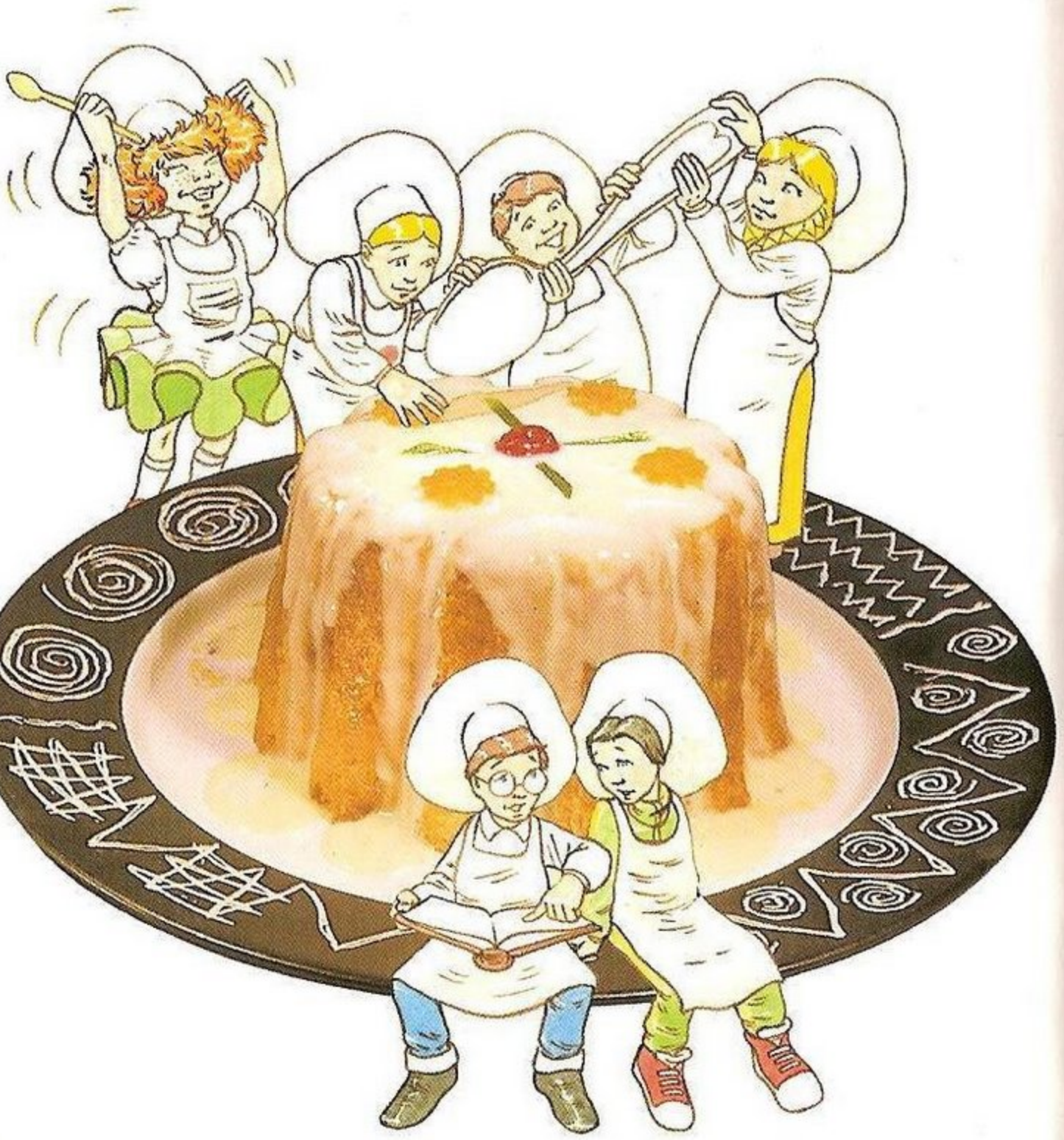
45 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

75 g de sucre semoule
250 g de biscuits à la cuillère
100 g de chocolat noir râpé
3 œufs entiers
100 g de beurre ramolli
1 cuillerée à soupe de cacao
1 jus d'orange frais

---

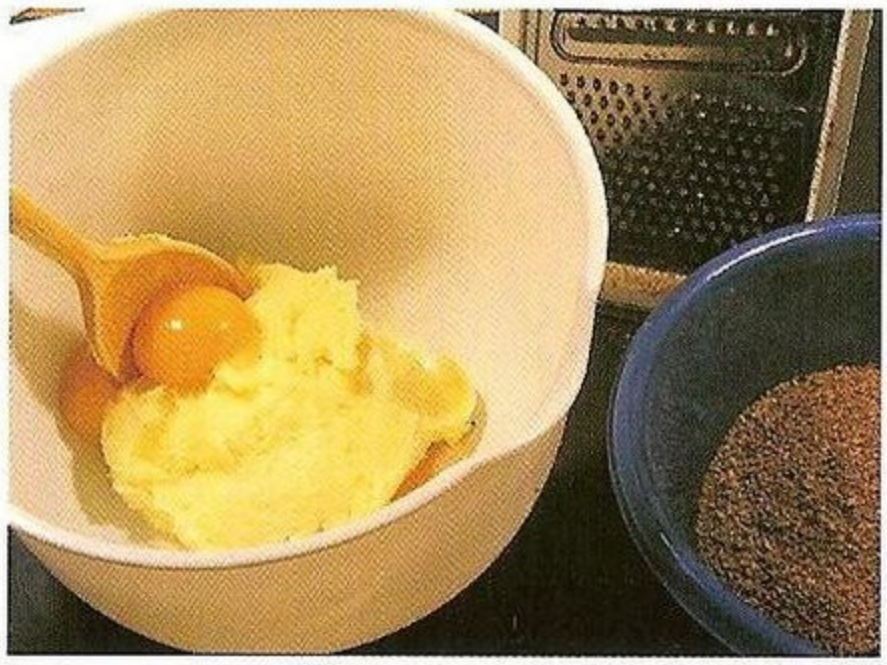
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 moule à charlotte
1 tasse, 1 pinceau, 1 couteau
1 cuillère à soupe, 1 spatule



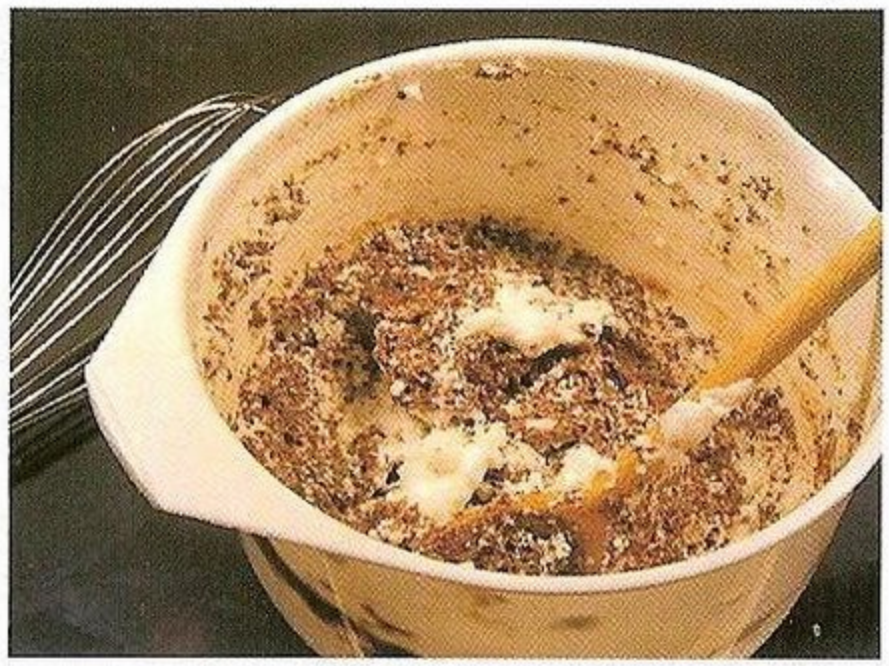
0 minutes

Sers une crème vanille en accompagnement.

Charlotte au chocolat



1. Bats le beurre en mousse en incorporant le sucre dès le départ. Blanchis la masse. Ajoute les jaunes d'œufs un à un puis le chocolat râpé.



2. Bats les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoute doucement le cacao. Mélange délicatement ces blancs à la première préparation.

3. Place les biscuits à la cuillère sur le pourtour intérieur du moule ainsi que dans le fond. En te servant du pinceau, imbibe-les avec le jus d'orange.

4. Verse la préparation chocolatée à l'intérieur du moule. Couvre le contenu avec le reste des biscuits. Recouvre d'une feuille de papier aluminium et place au réfrigérateur pendant 24 heures.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

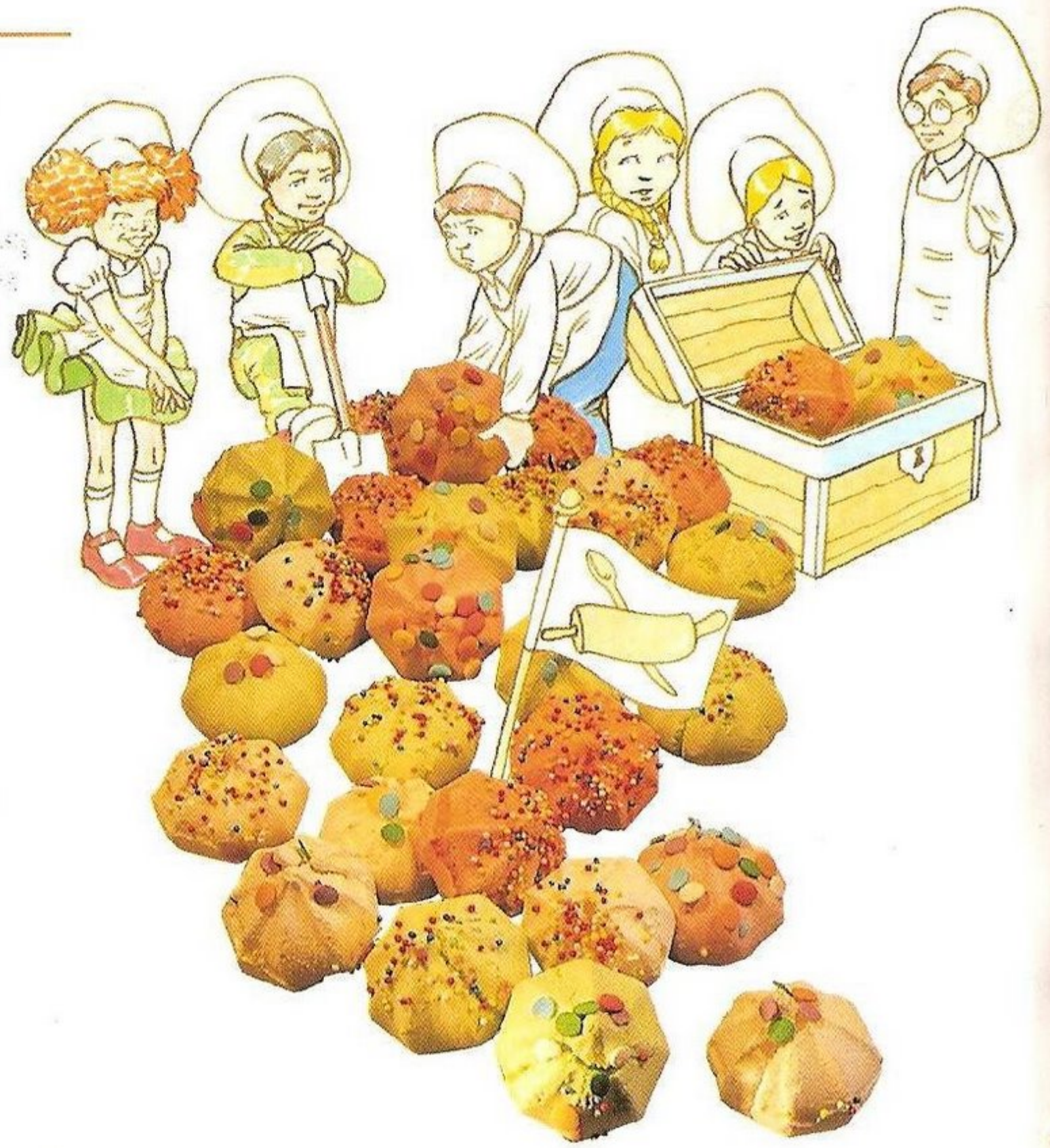
150 g de sucre semoule
6 blancs d'œufs
50 g de fruits confits pour décorer
100 g de décoration couleur de gâteaux
Colorant alimentaire rouge
Colorant alimentaire vert

---

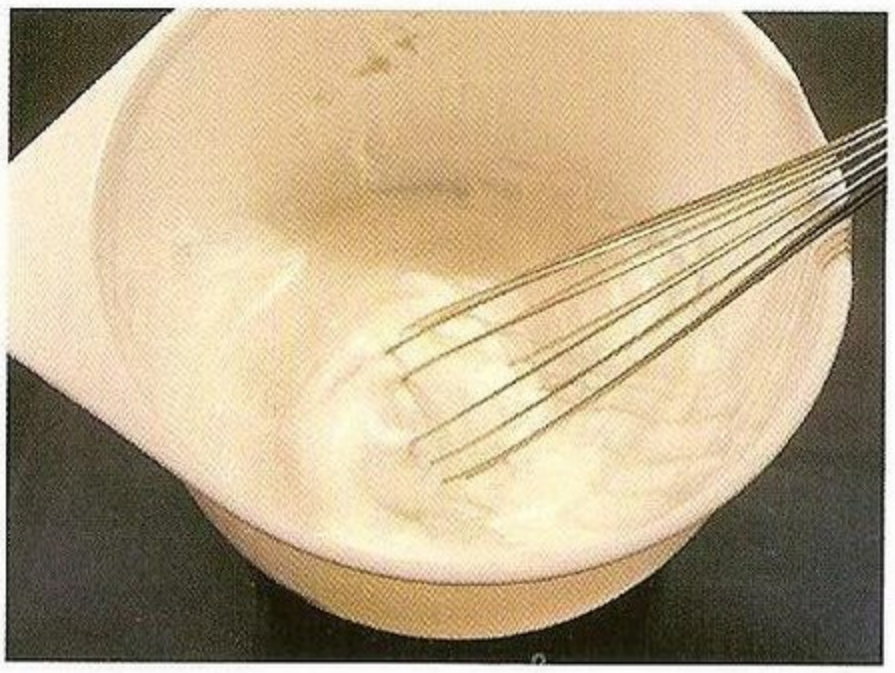
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 poche à douille
1 tôle de 30/40 cm
1 feuille de papier alu
1 couteau de cuisine
1 pinceau

60 minutes

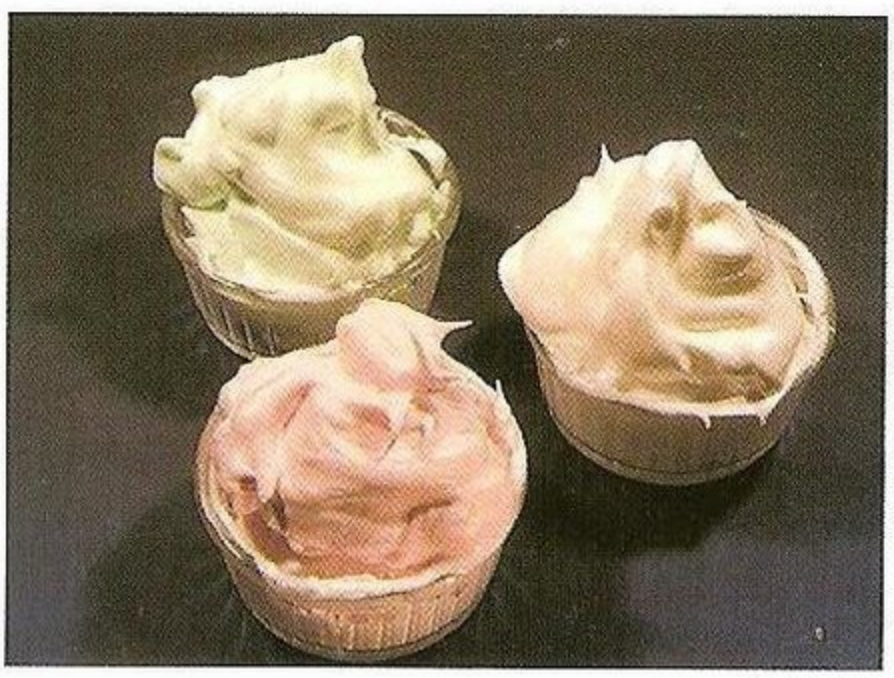
Ces petits sujets peuvent très bien servir de décors sur une coupe de glace, par exemple !



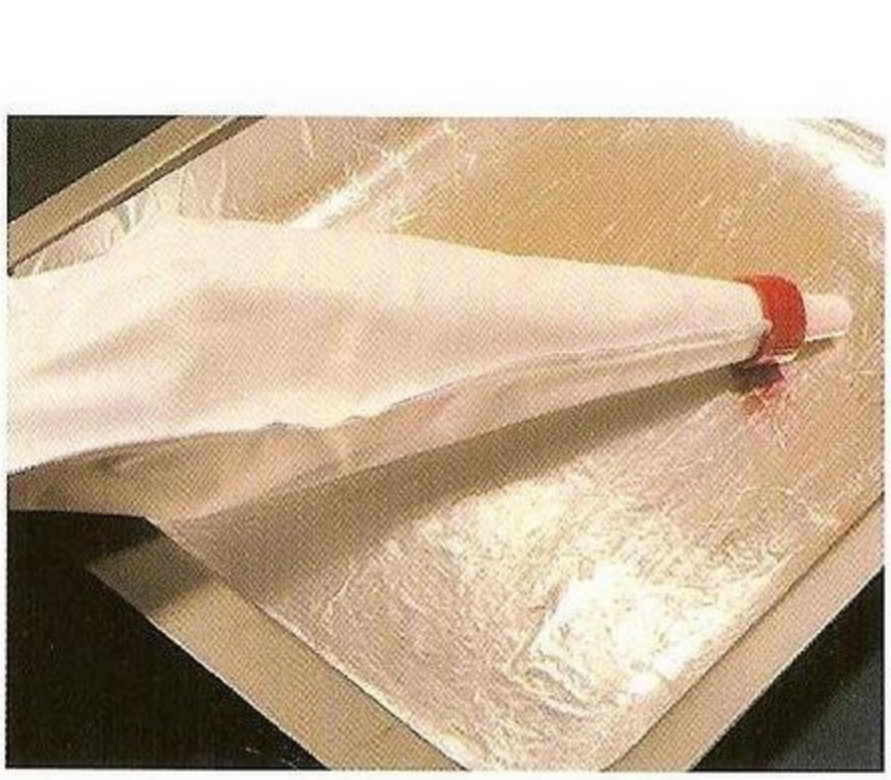
Meringuettes sauvages



1. Bats les blancs d'œufs en neige ferme en incorporant le sucre dès le départ.



2. Ajoute dans un tiers des blancs battus quelques gouttes de colorant rouge, dans le deuxième tiers du colorant vert. Garde la dernière part nature.



3. Beurre la tôle, puis place la feuille de papier alu par-dessus. Place la pâte dans la poche à douille (bec lisse de 6 mm environ).

4. Dresse sur la tôle des sujets à ta fantaisie (serpents, tortues...) Décore-les avec les différentes paillettes de couleur ou avec des petits morceaux de fruits confits.
Place au four préchauffé à 100°.
Au sortir du four, laisse refroidir sur tôle.

15 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

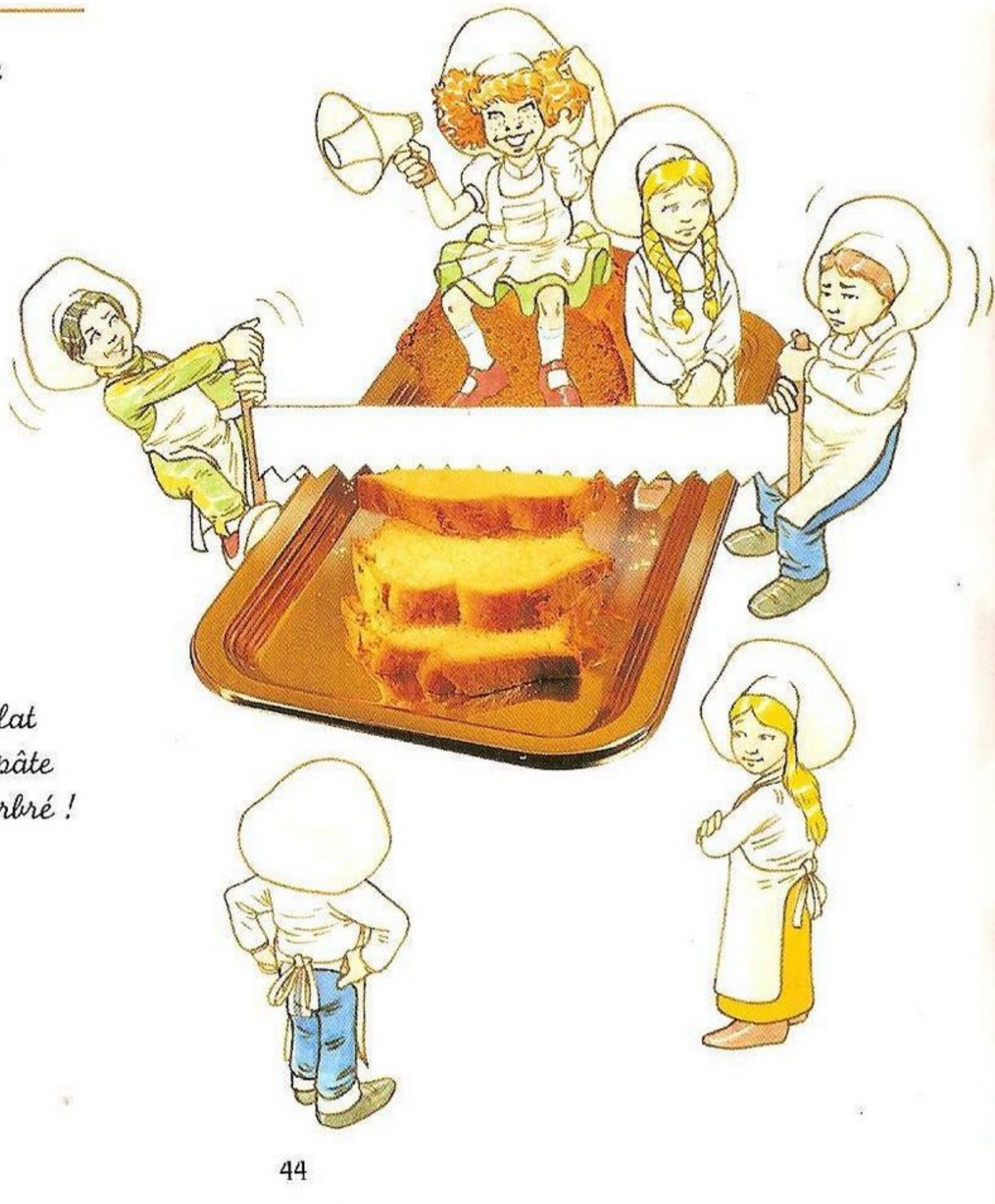
200 g de sucre semoule
250 g de farine
200 g de crème fraîche
3 œufs entiers
50 g de sucre glace
1 paquet de sucre vanillé
1/2 paquet de levure chimique

---

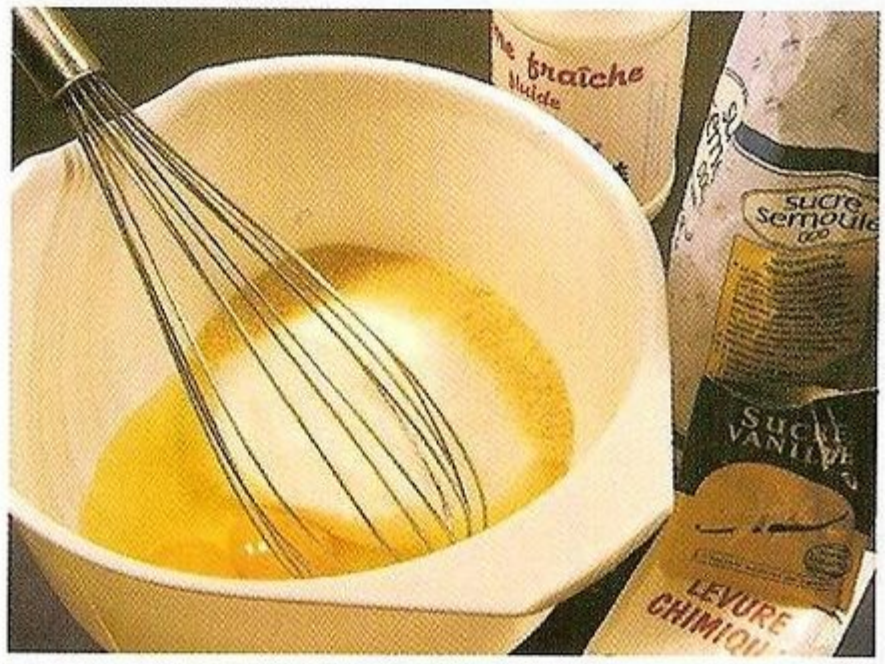
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 moule à cake de 27 cm
1 pinceau
1 feuille de papier alu
1 passoire pour saupoudrer

60 minutes

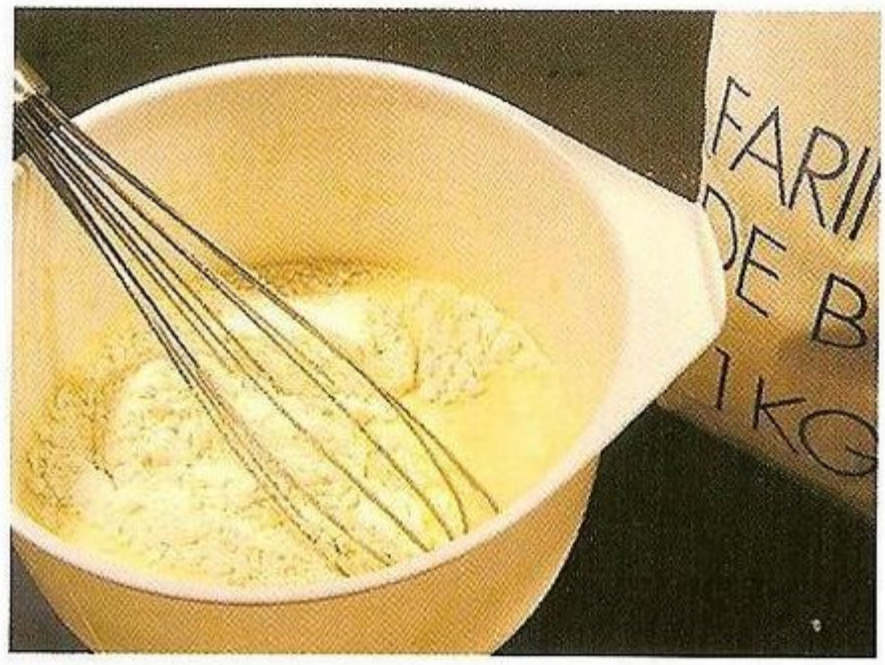
Mélange 100 g de chocolat fondu à la moitié de la pâte et fais ainsi un super marbré !



Cake express

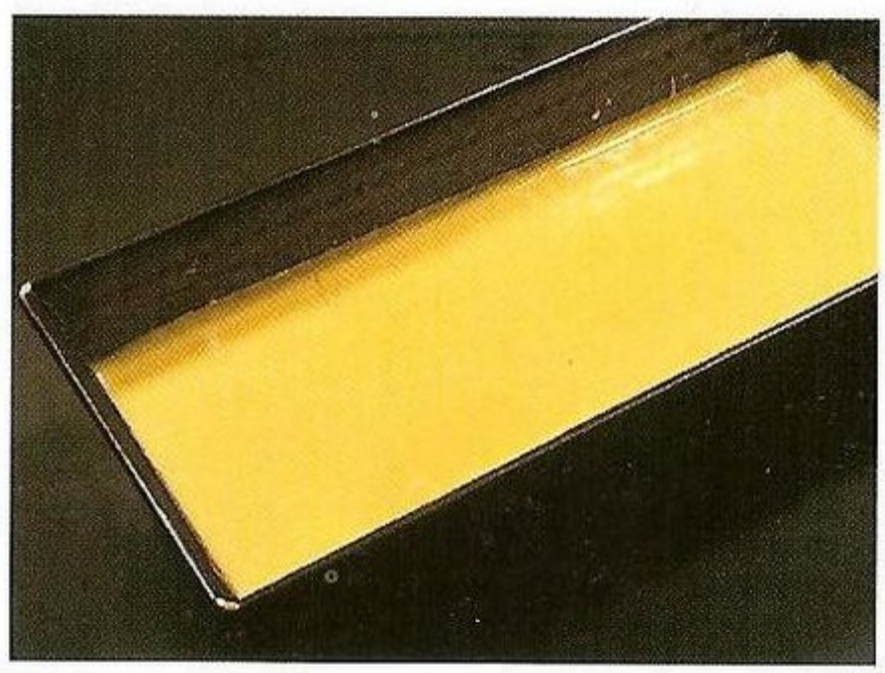


1. Bats les œufs entiers avec le sucre semoule et le sucre vanillé. Ajoute la levure chimique et la crème fraîche.



2. Incorpore la farine. Bats pour lisser la pâte.

3. Beurre le moule et couvre le fond avec la feuille de papier alu.



4. Verse la pâte dans le moule. Place au four préchauffé à 140°. Après cuisson et refroidissement, saupoudre le cake de sucre glace.

60 minutes

Ce qu'il te faut pour 10 gourmands

200 g de sucre semoule
400 g de farine
200 g de beurre
3 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
2 pincées de sel fin
2 cuillerées à soupe de lait
1 paquet de levure chimique
1 paquet de sucre vanillé

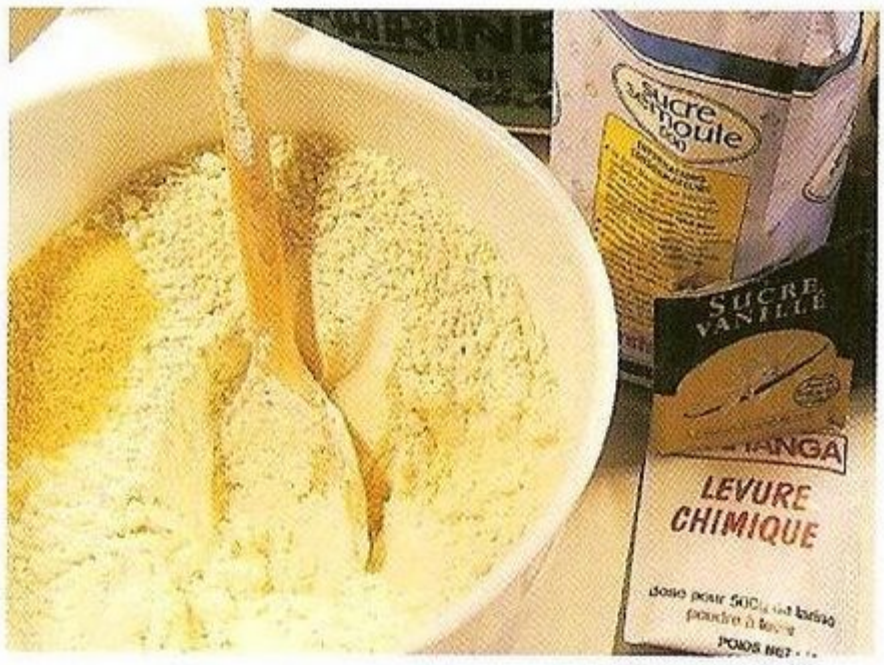
---

1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 rouleau à pâtisserie
1 pinceau, 1 tasse
1 cuillère à soupe, 1 couteau
1 petit moule à tarte de 12 cm
1 tôle de 30/40 cm

20 minutes

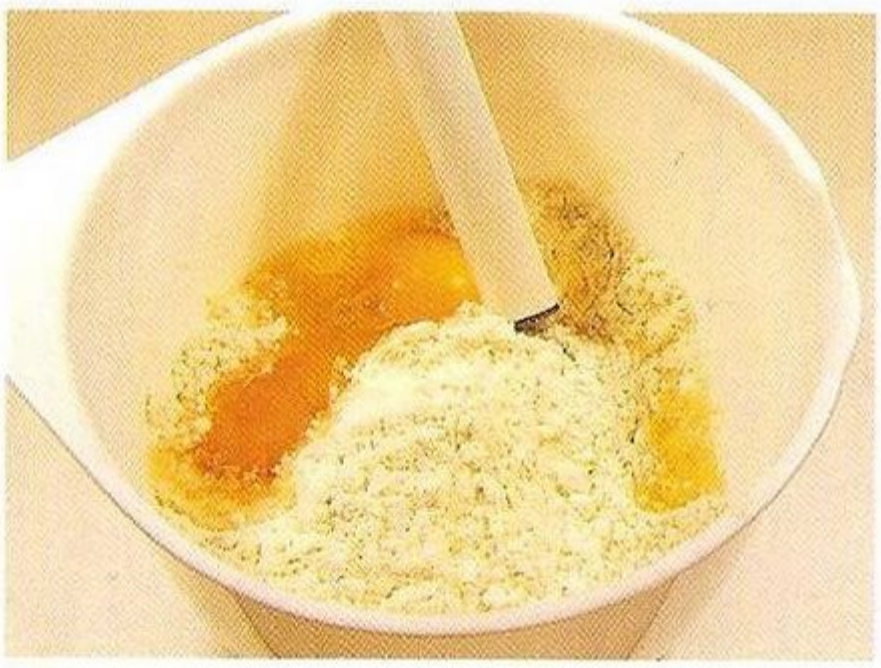
Tu peux également mélanger de la cannelle à la pâte et glacer les sablés de sucre.

Sablés au beurre

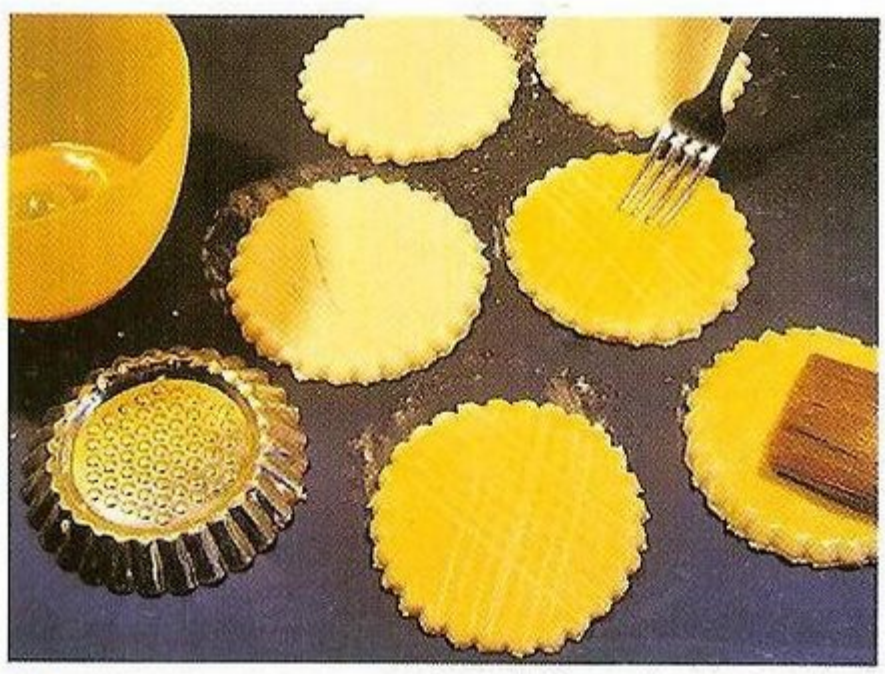


1. Mélange le sucre semoule et vanillé, la levure chimique et le sel fin à la farine.

2. Incorpore le beurre par petits morceaux et pétris jusqu'à absorption totale.



3. Ajoute les 3 œufs entiers. Travaille la pâte pour la lisser. Place-la au réfrigérateur pendant une heure.



4. Étale la pâte en une abaisse de 5 mm d'épaisseur. Détaille la pâte avec le petit moule. Pose les galettes sur la tôle beurrée. Dore-les au pinceau avec le mélange jaunes d'œufs/lait. Imprime à l'aide d'une fourchette un décor de croisillons.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

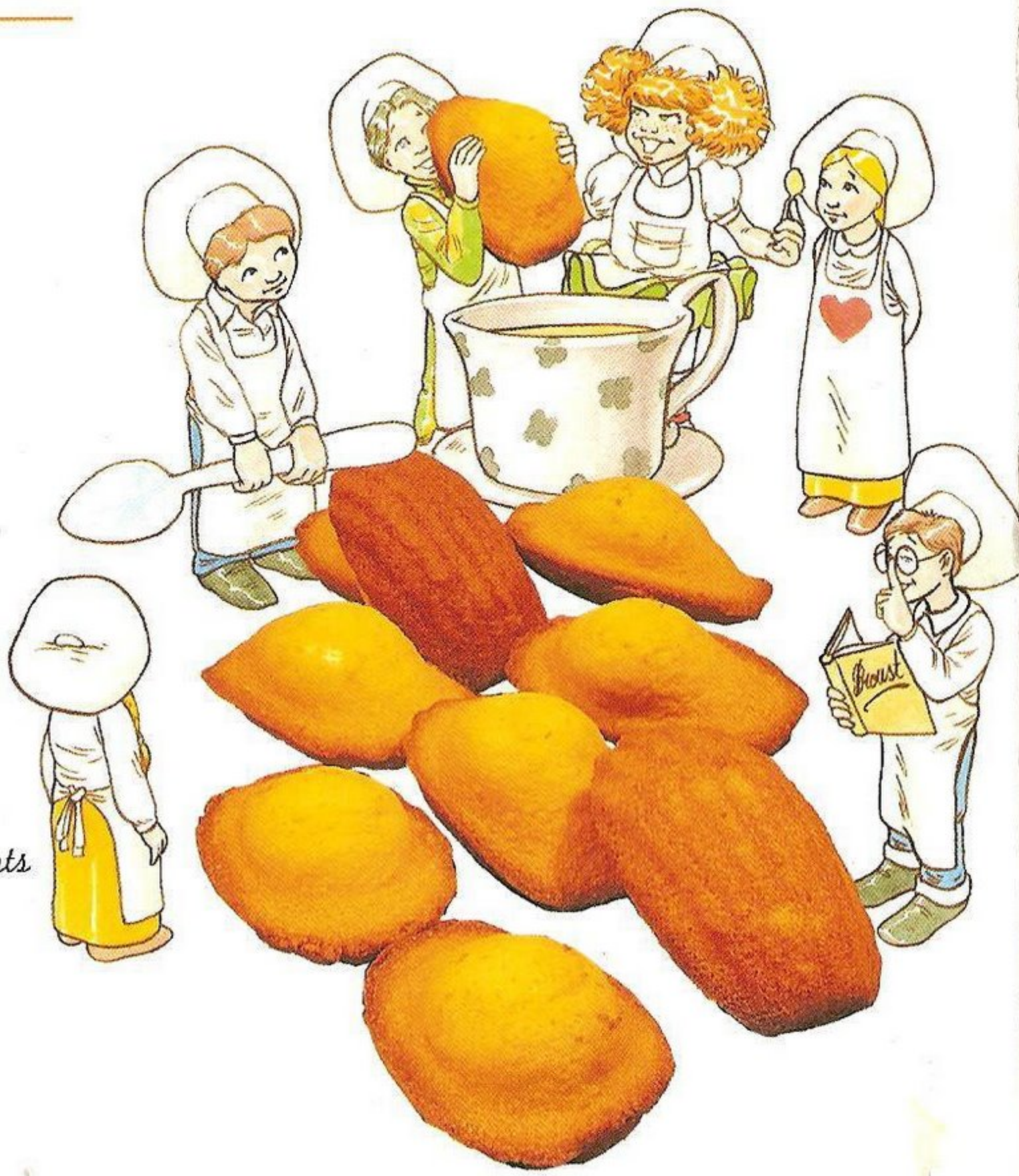
125 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre semoule
4 œufs entiers
1 pincée de sel fin
1/2 cuillerée à café de levure chimique

---

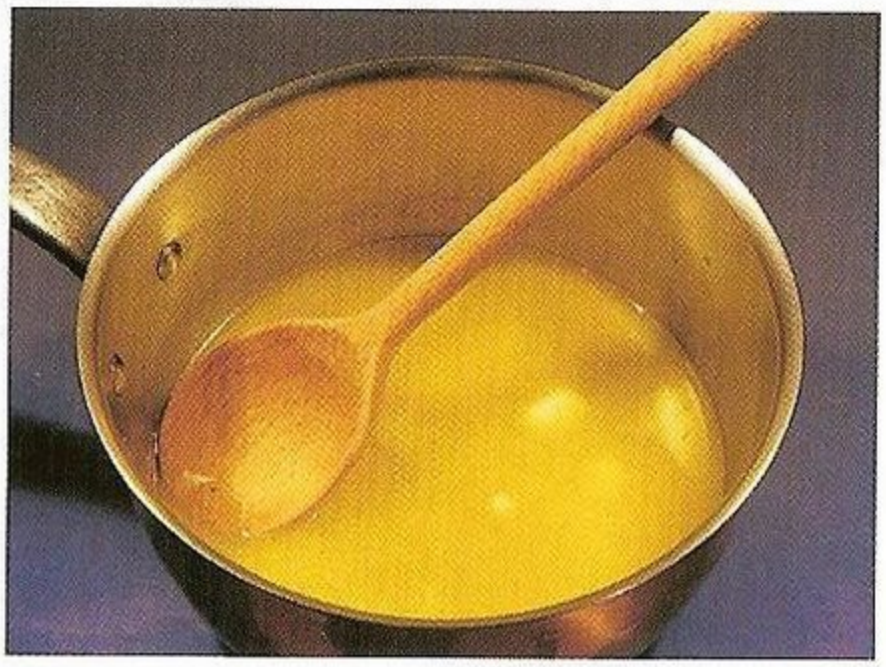
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 tôle à madeleines
1 casserole, 1 bol
1 couteau, 1 pinceau
1 cuillère en bois
1 fouet

15 minutes

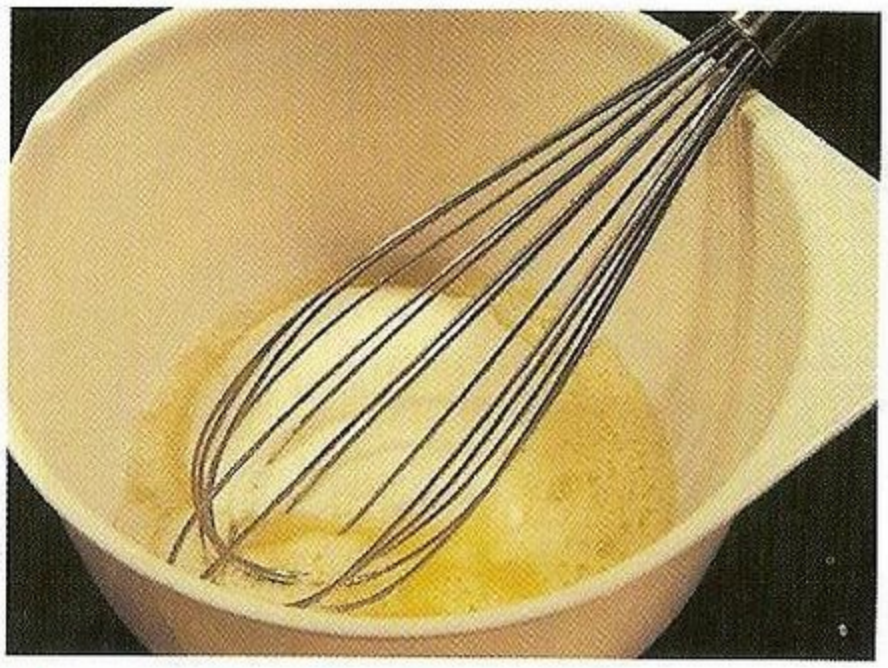
Ajoute encore des pépites de chocolat et tes gâteaux feront d'excellents goûters pour l'école !



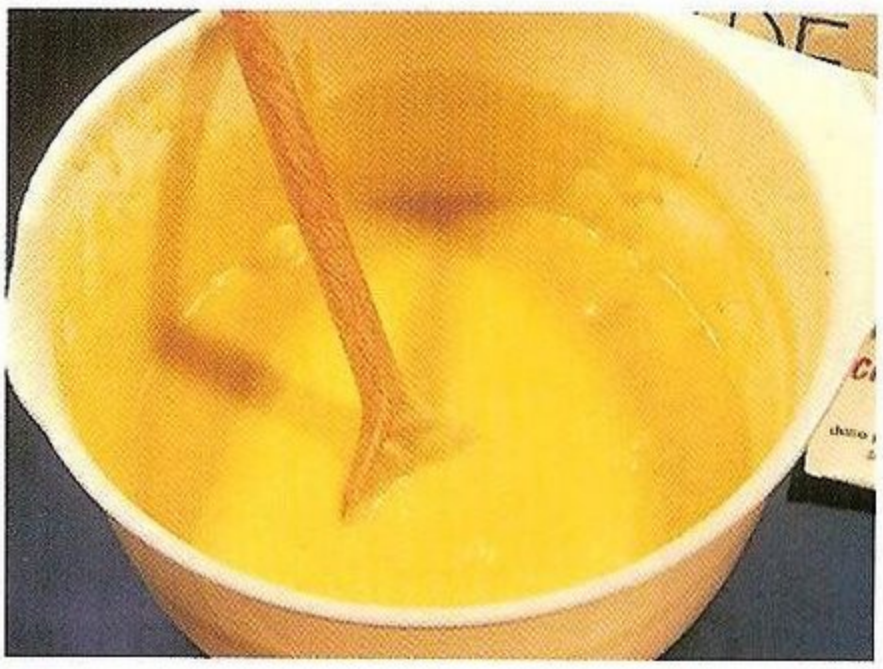
Madeleines



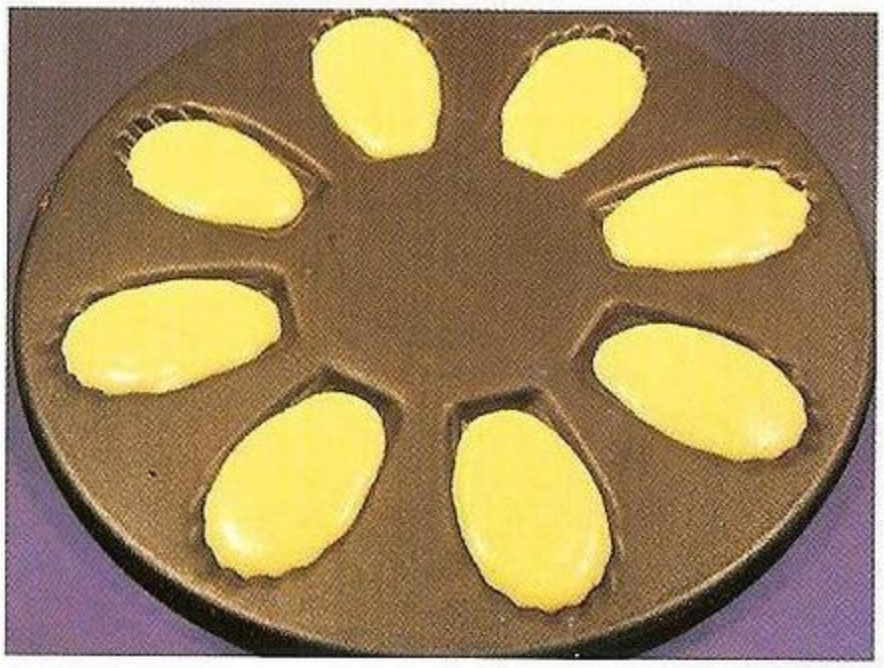
1. Fais fondre le beurre dans une casserole. Laisse-le refroidir.



2. Mélange le sucre et le sel aux blancs d'œufs non battus. Bats légèrement.



3. Ajoute les jaunes d'œufs un à un, la farine par petites quantités et la levure chimique. Incorpore le beurre fondu.



4. Beurre le moule à madeleines et verse de petites quantités de pâte dans chaque cavité. Place au four préchauffé à 160°.
Démoule immédiatement après la cuisson.

60 minutes

Ce qu'il te faut pour 8 gourmands

500 g de chocolat noir
150 g de beurre
100 g de crème fraîche
250 g de paillettes de chocolat

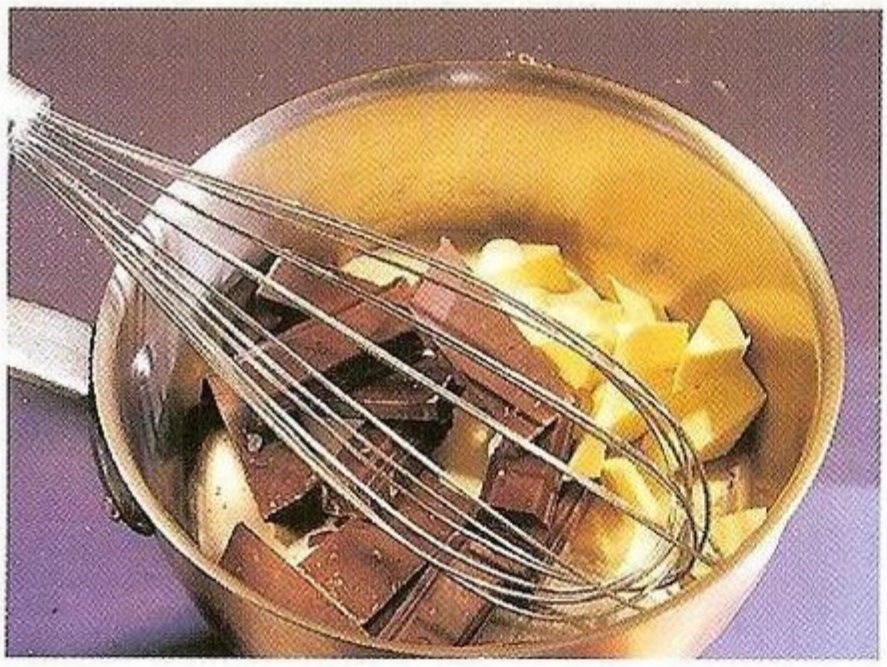
---

1 balance ménagère
1 casserole
1 spatule
1 poche à douille
1 plateau
1 feuille de papier alu
1 assiette creuse

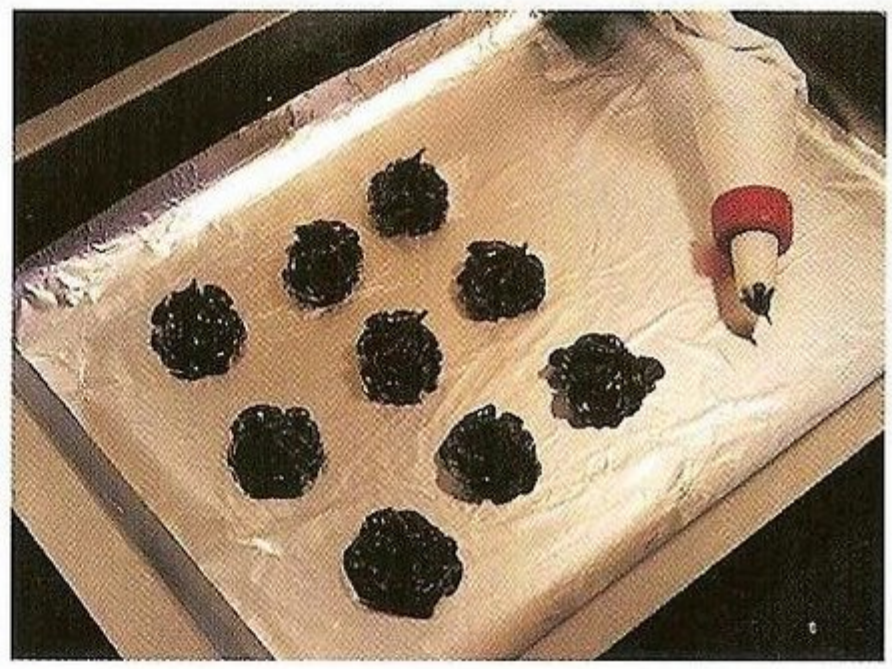
0 minutes

Pour les décors, utilise du cacao, des paillettes de couleur ou du chocolat blanc fondu.

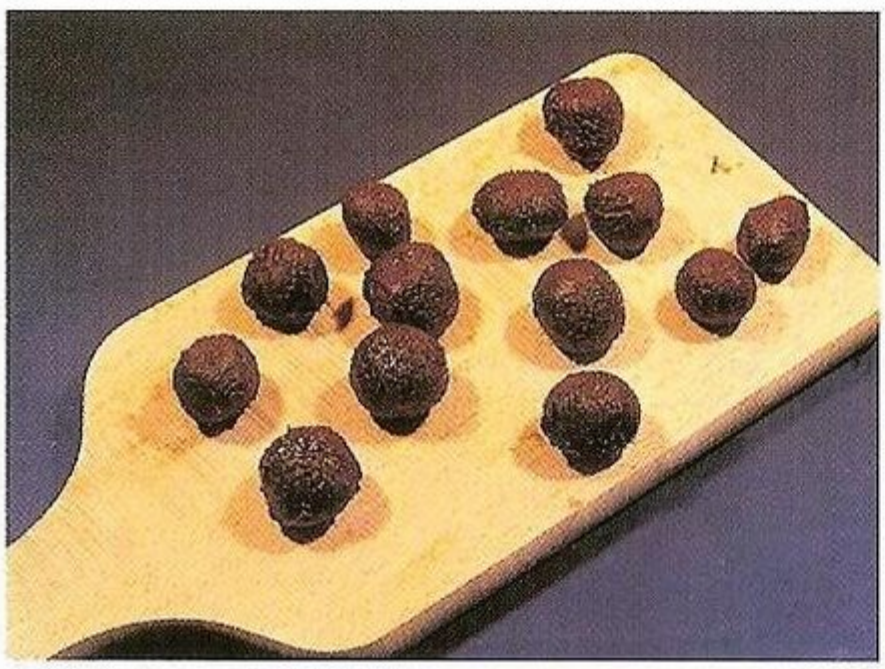
Truffes au chocolat



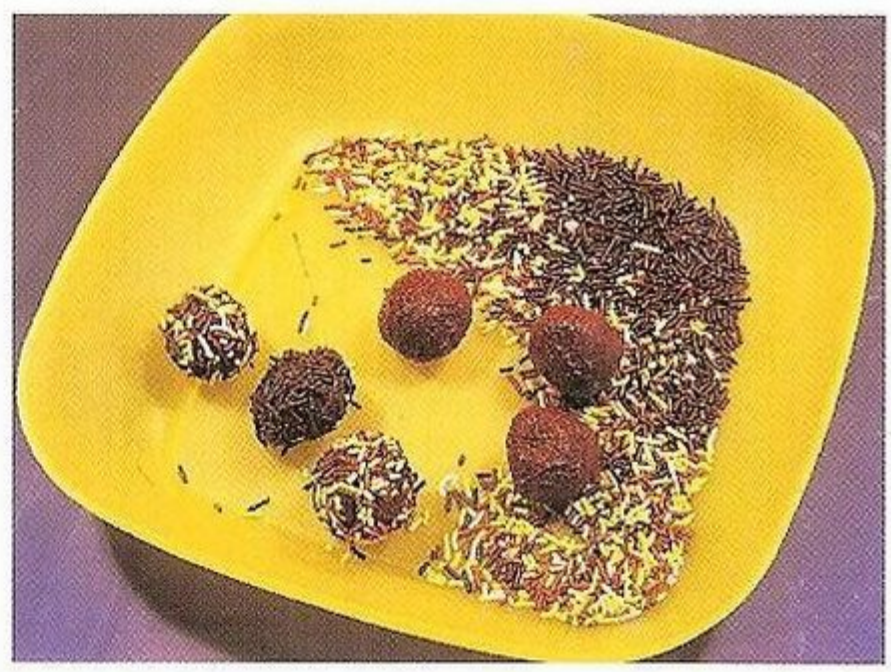
1. Fais fondre dans une casserole à feu doux le chocolat avec la crème et le beurre. Lisse la préparation. Laisse tiédir.



2. Place la feuille de papier alu sur le plateau. Introduis la préparation dans la poche à douille et forme sur le plateau des petits dômes de 2 cm de hauteur. Place au réfrigérateur pendant 1 heure.



3. Après refroidissement, roule les petits dômes entre les paumes de tes mains afin de former des petites boules parfaites.



4. Verse les paillettes de chocolat dans une assiette creuse, puis places-y les boules de chocolat.
Remue l'assiette pour fixer les paillettes. Place-les au réfrigérateur pendant 1 heure.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

250 g de sucre semoule
75 g de farine
75 g de fécule
de pommes de terre
5 œufs entiers
250 g de crème fraîche
200 g de noix hachées
1/2 paquet de levure chimique
Quelques décors de gâteaux

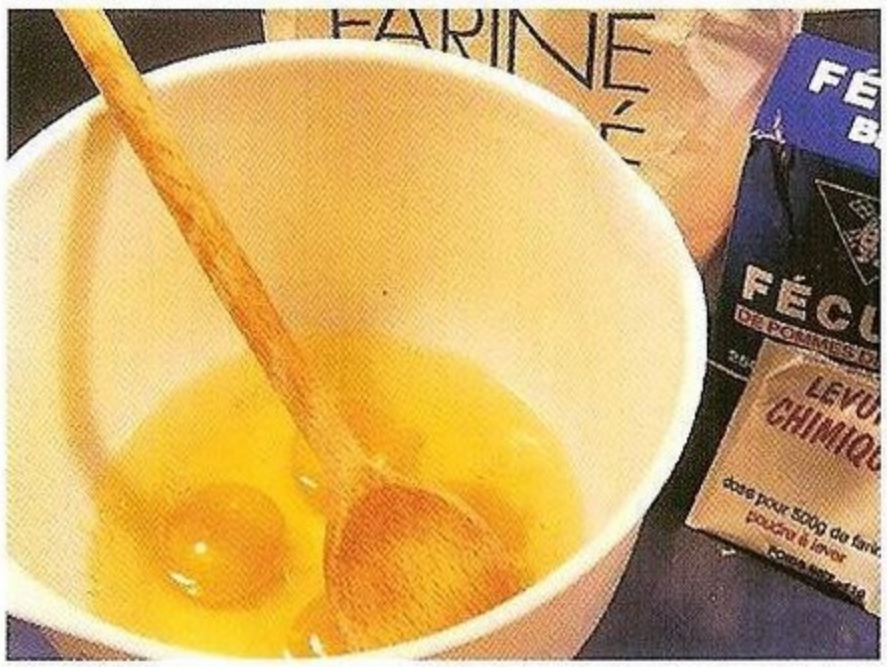
---

1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 tôle 30/40 à petits bords
1 pinceau
1 couteau de cuisine
1 feuille de papier alu
1 spatule métallique

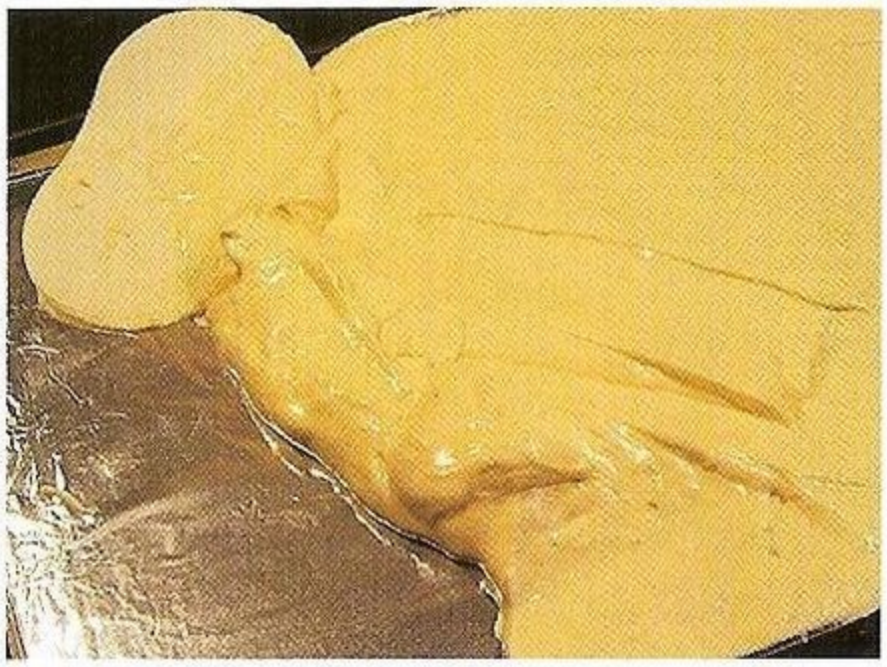
10 minutes

Ce biscuit simple à réaliser peut te servir de base. Fourre-le à ta guise !

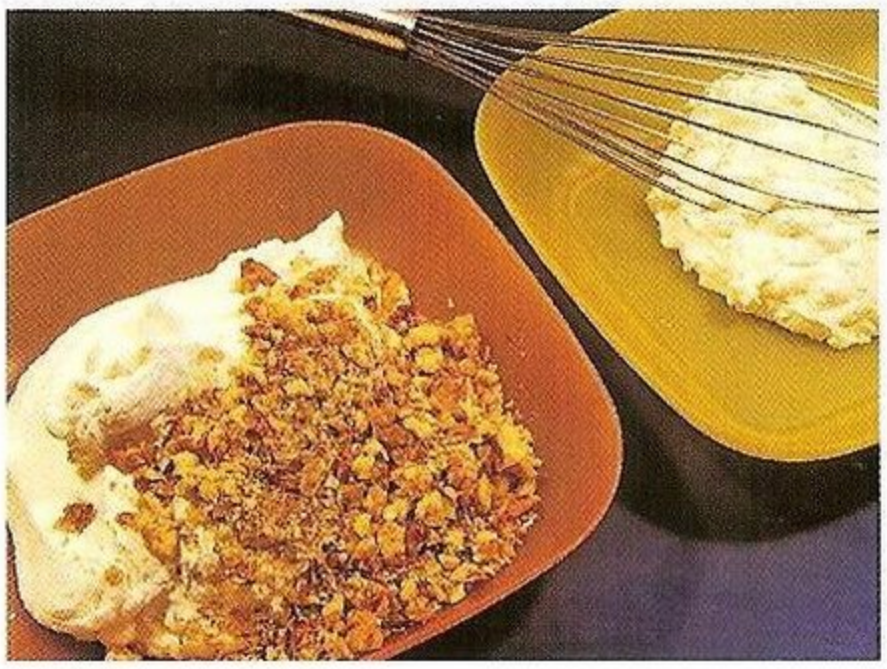
Roulé aux noix



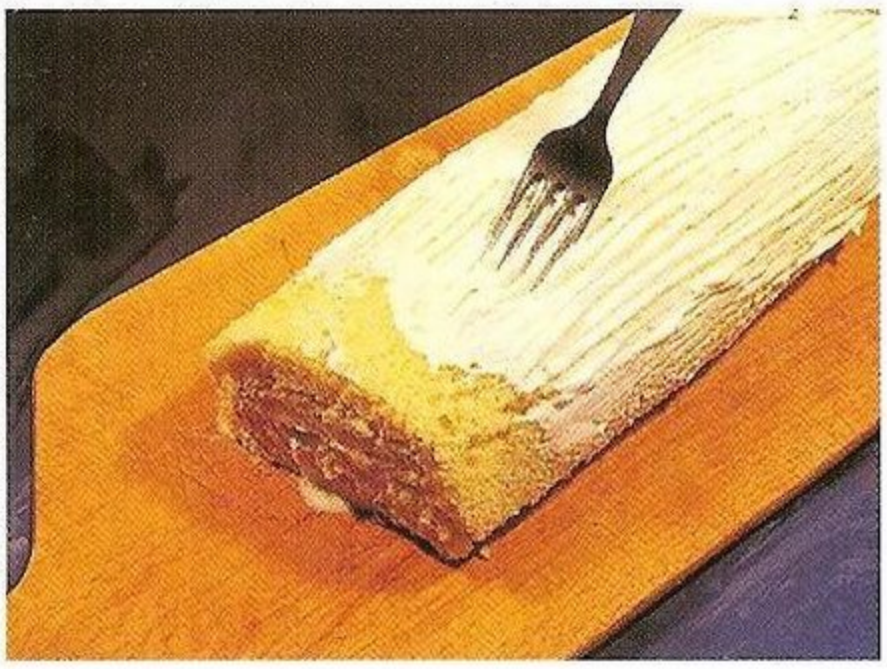
1. Bats les œufs entiers avec 150 g de sucre semoule pendant 15 minutes. Incorpore la fécule de pommes de terre, la farine et la levure.



2. Beurre la tôle et poses-y la feuille de papier alu. Verse la pâte par-dessus et lisse-la. Place au four préchauffé à 160°.



3. Bais la crème fraîche en Chantilly. Ajoute les 100 g de sucre restants. Réserve 1/4 de la Chantilly. Incorpore les noix au restant de Chantilly.



4. Après cuisson et refroidissement partiel, étale la préparation sur le biscuit. Roule-le en le serrant sur toute sa longueur afin d'éviter de le casser. Coupe les extrémités. Utilise la Chantilly restante pour décorer le biscuit. Ajoute les autres décors.

15 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

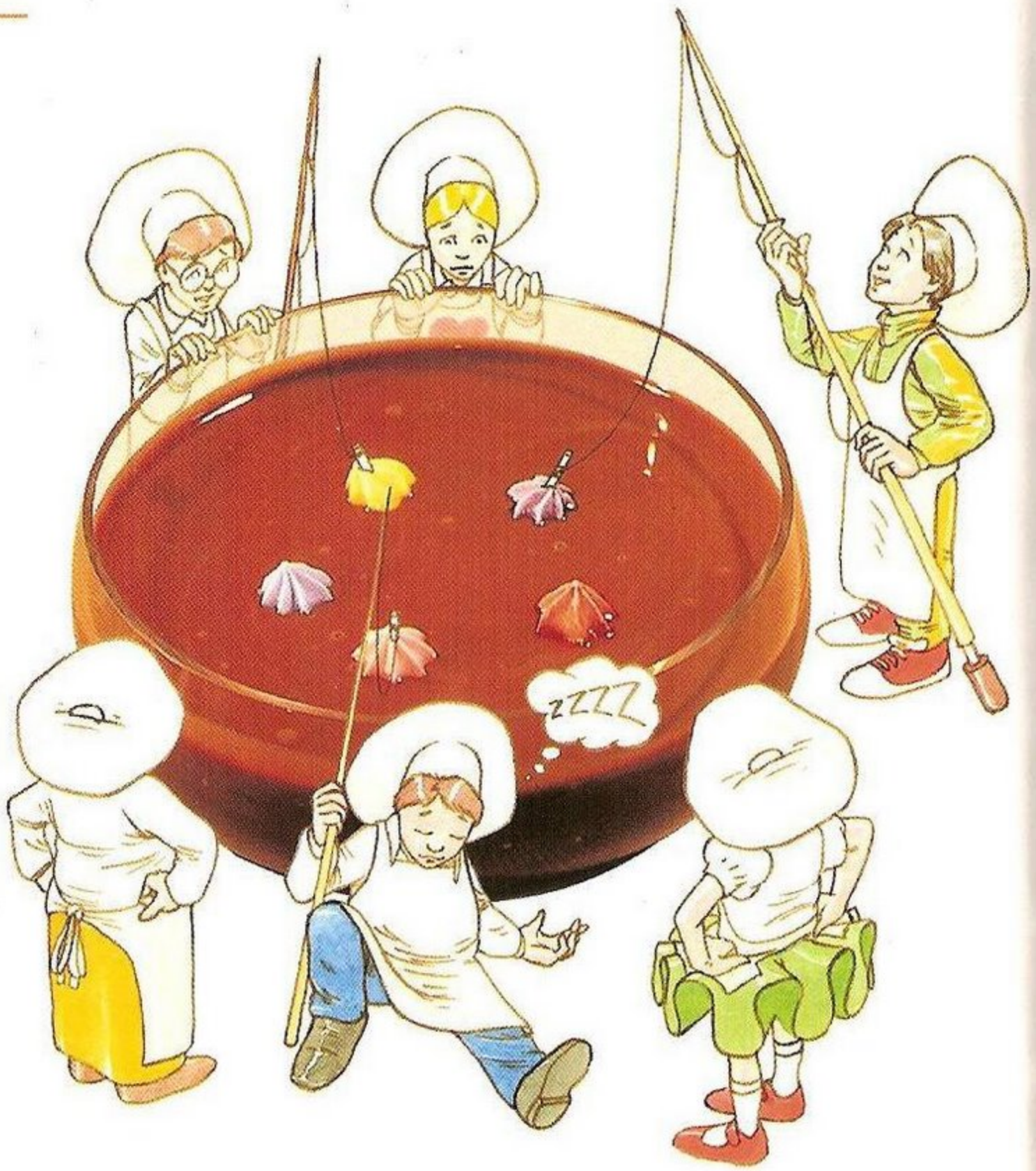
100 g de chocolat noir
60 g de crème fraîche
4 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
4 cuillerées à soupe de sucre
2 cuillerées à soupe de lait

---

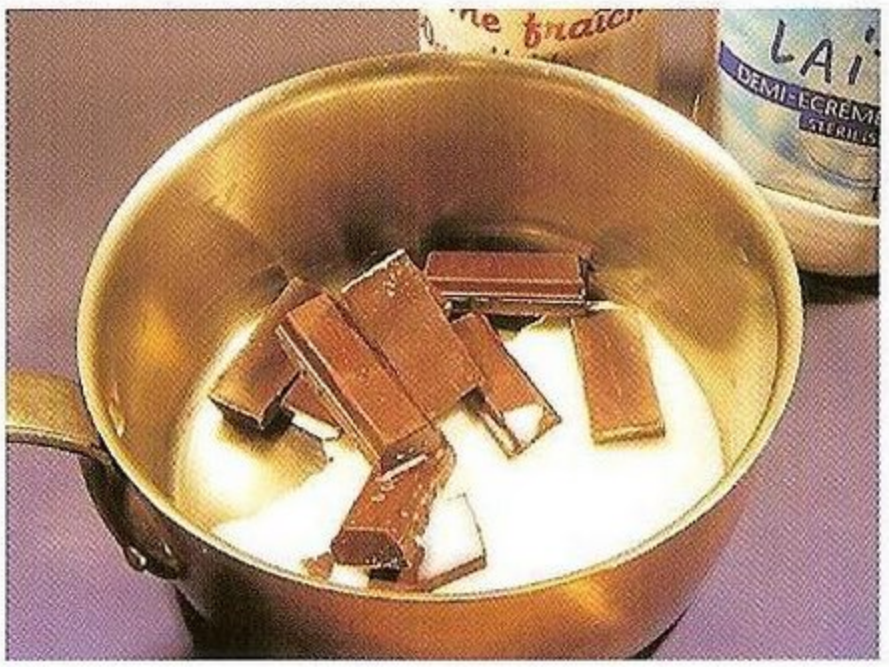
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 saladier
1 casserole
1 plat à four
1 passoire pour saupoudrer
6 petits ramequins
1 feuille de papier alu

20 minutes

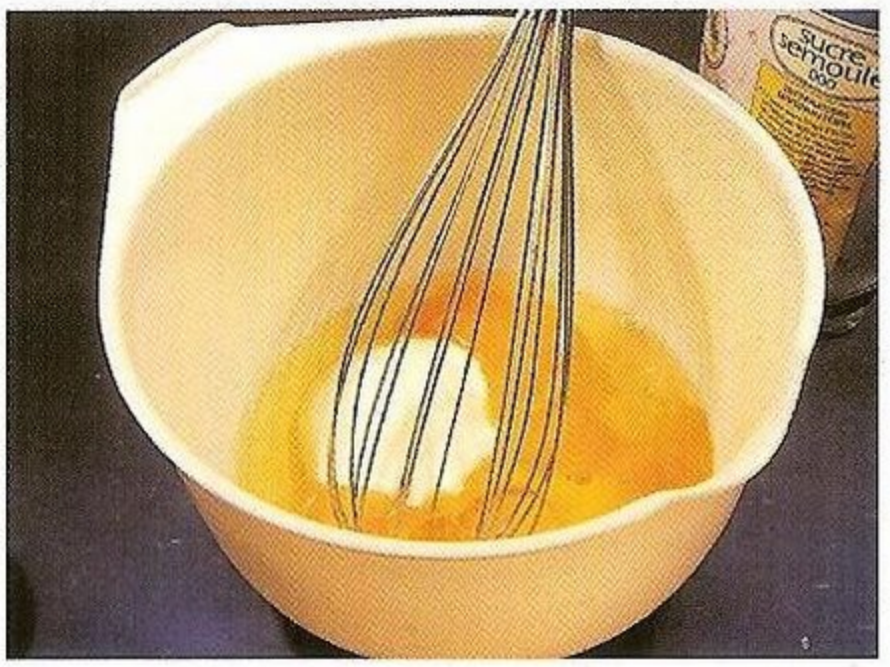
Accompagne cette crème du cake express dont la recette se trouve dans ce livre.



Crème au chocolat

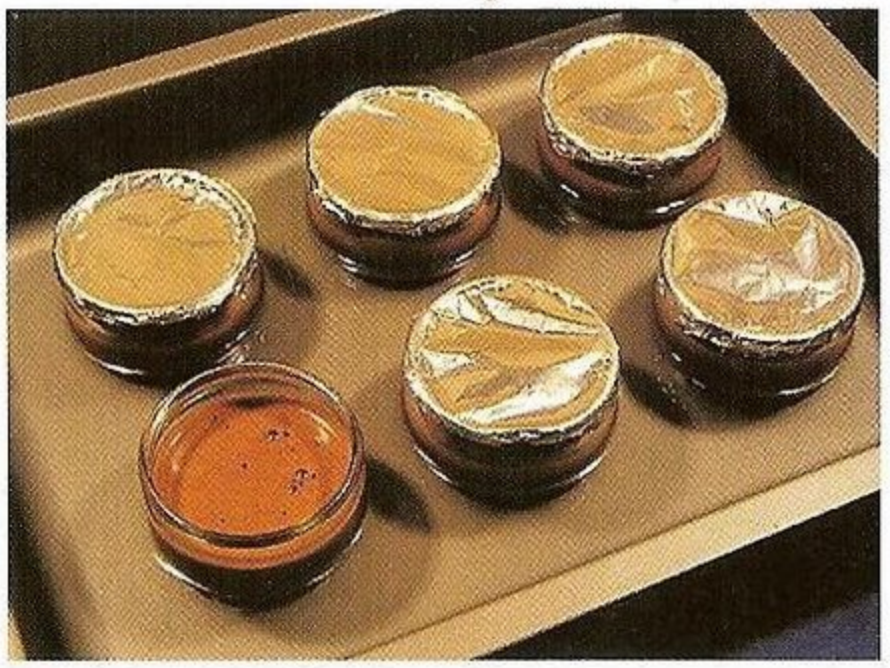


1. Fais fondre le chocolat avec le lait à feu doux dans la casserole, puis lisse-le. Fais bouillir la crème et verse-la sur le chocolat fondu. Mélange bien.



2. Bats les œufs entiers avec le sucre semoule et les jaunes d'œufs. Incorpore délicatement cette préparation au chocolat.

3. Filtre cette préparation à travers la passoire. Verse-la dans les petits ramequins.



4. Pose les ramequins dans le plat à four rempli d'eau chaude. Couvre avec la feuille de papier alu. Place au four préchauffé à 160°.
Après cuisson et refroidissement, place-les au réfrigérateur.

15 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

225 g de farine
175 g de sucre semoule
4 œufs entiers
60 g de beurre
30 g d'amandes entières
1/4 de sachet de levure chimique

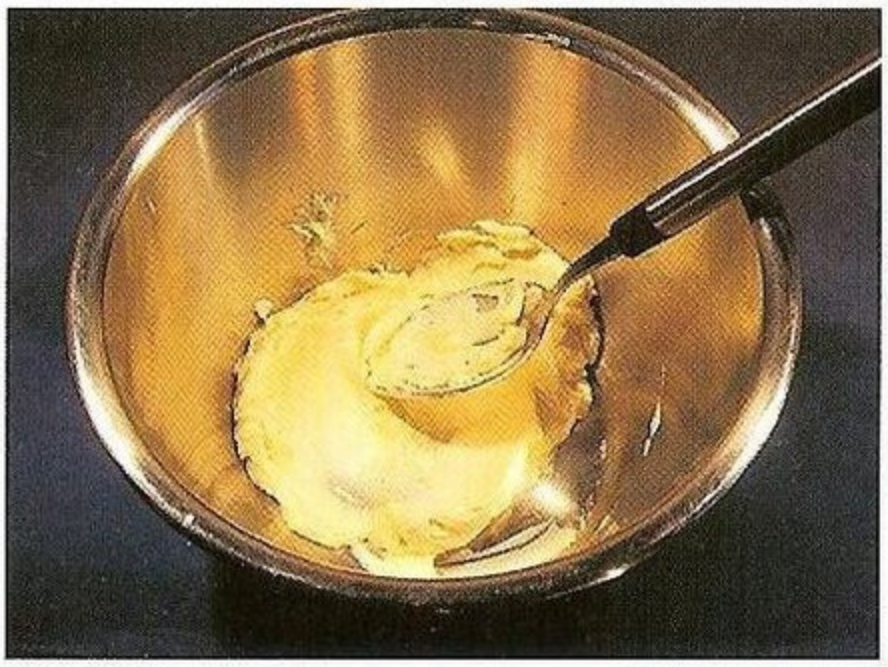
---

1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
6 ramequins
1 couteau
1 cuillère en bois
1 pinceau

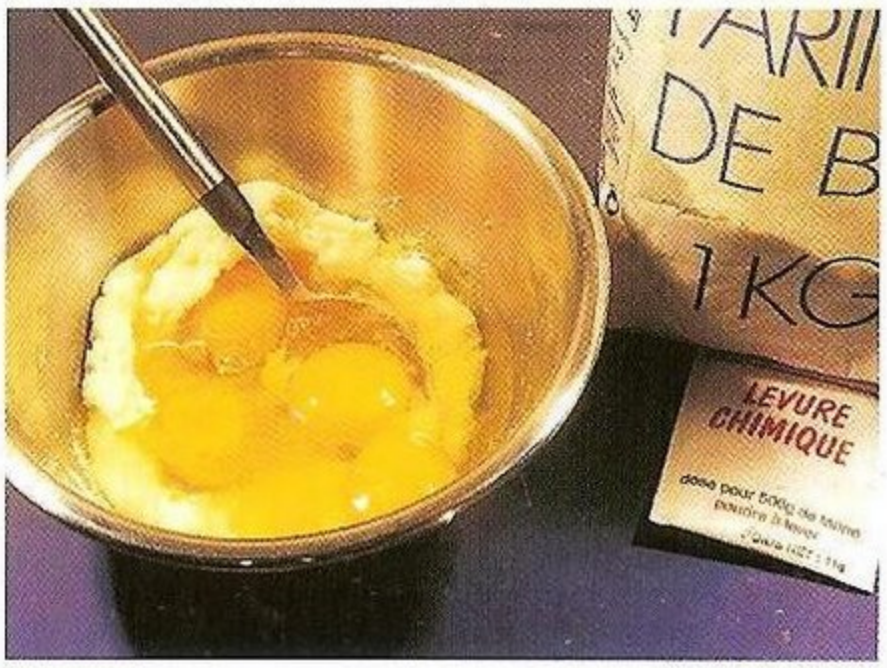
40 minutes

Pour plus d'originalité, place des quartiers de pommes sur la pâte avant de l'enfourner.

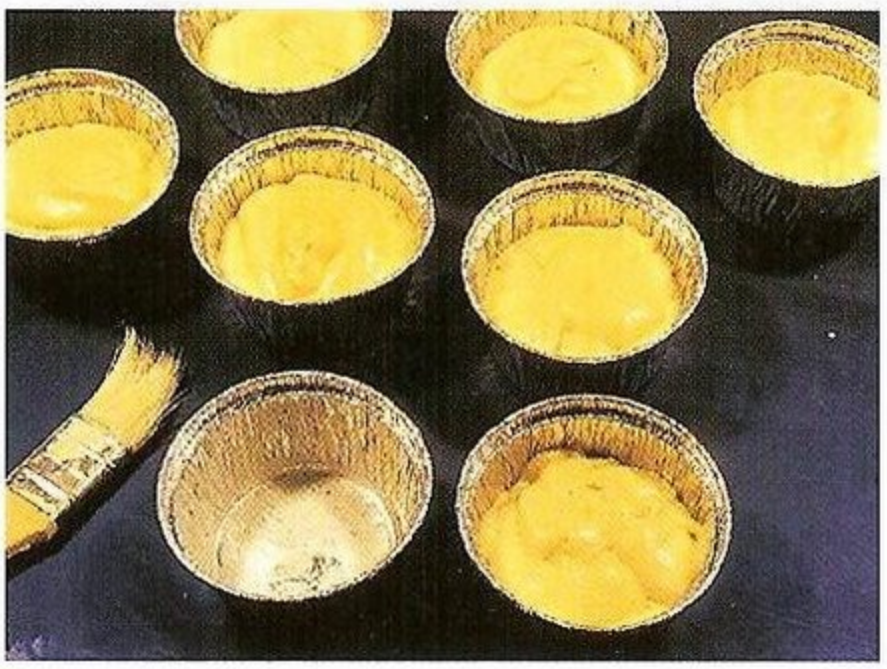
Biscuit rapide



1. Tourne le beurre en mousse.



2. Ajoute le sucre. Bats pour blanchir la masse. Ajoute les œufs entiers un à un. Incorpore la farine et la levure.



3. Beurre les ramequins. Verses-y la pâte. Lisse la surface.

4. Coupe les amandes en fines lamelles. Répartis-les sur la pâte. Place au four préchauffé à 150°.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

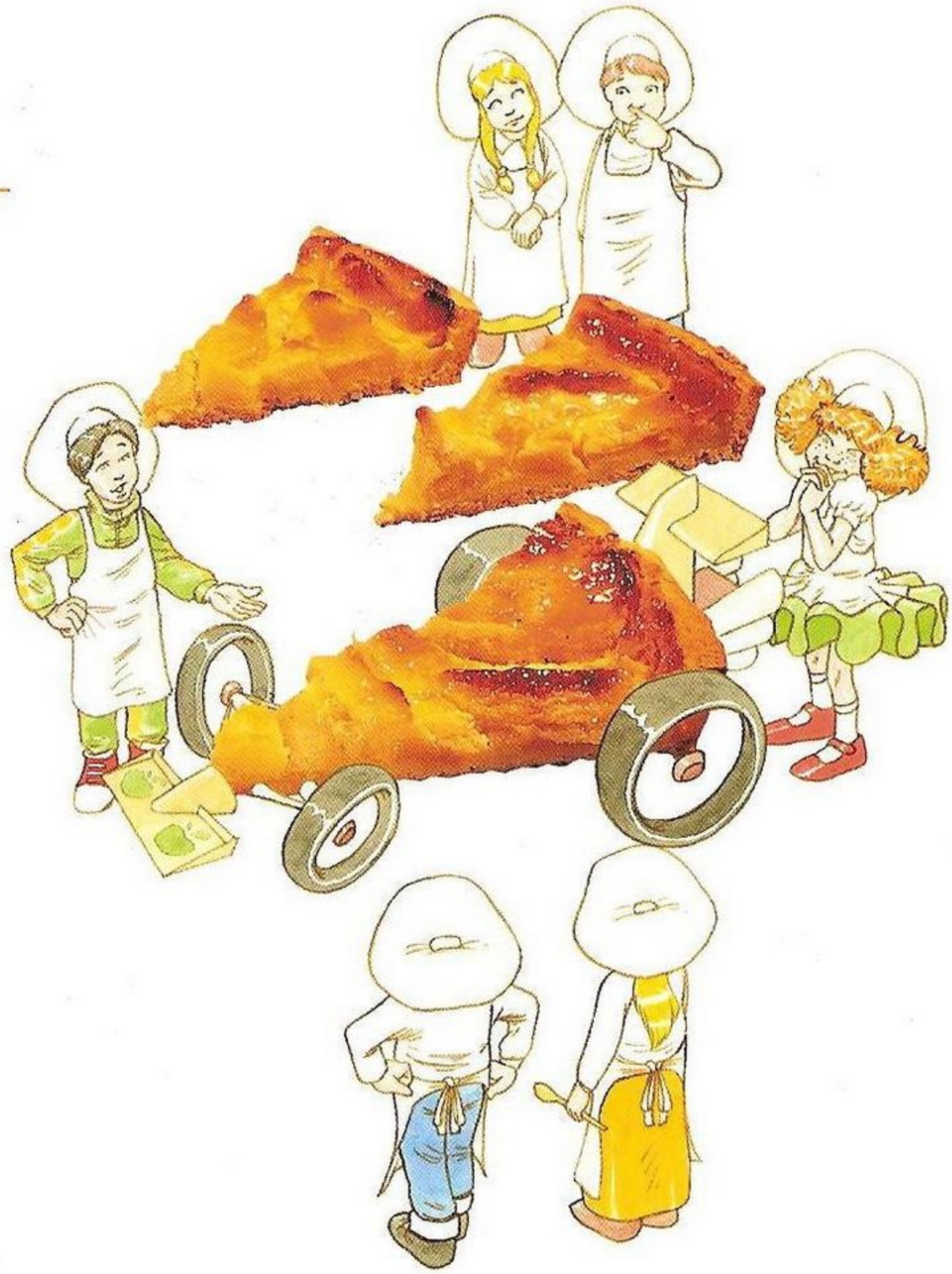
250 g de farine
125 g de beurre
60 g d'eau
1/2 cuillerée à café de sel fin
5 pommes
200 g de lait
50 g de crème fraîche
50 g de sucre semoule
2 œufs entiers

---

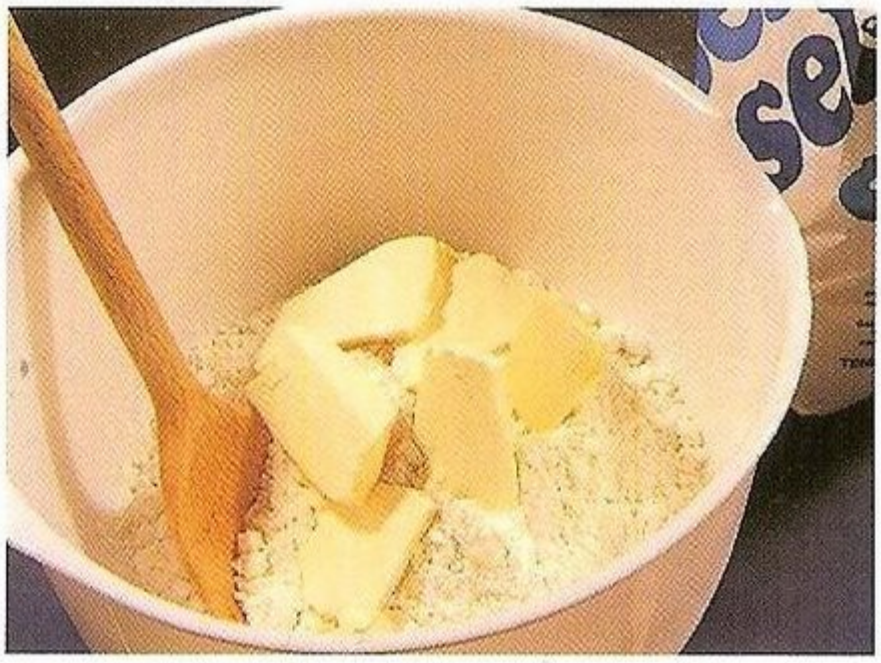
1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 rouleau à pâtisserie
1 plat à tarte de 30 cm
1 cuillère à soupe, 1 couteau
1 bol, 1 fourchette, 1 pinceau

30 minutes

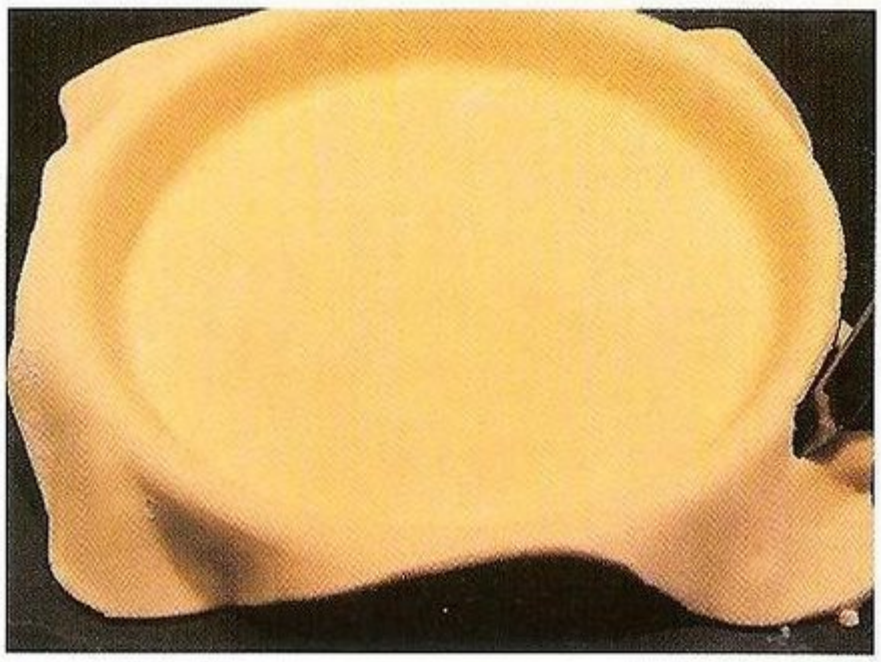
Pour une tarte plus originale, vers un filet de caramel liquide par-dessus.



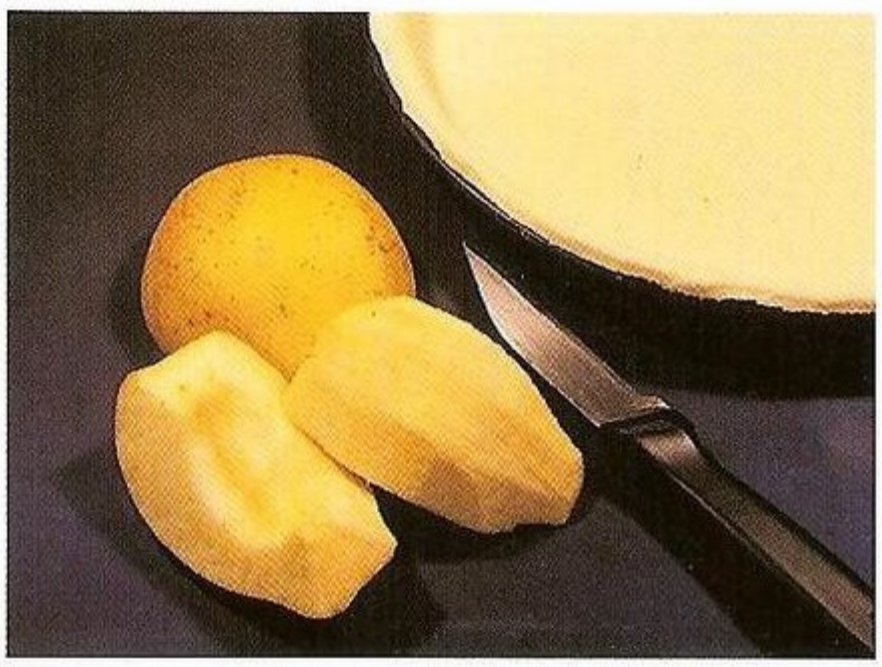
Tarte aux pommes



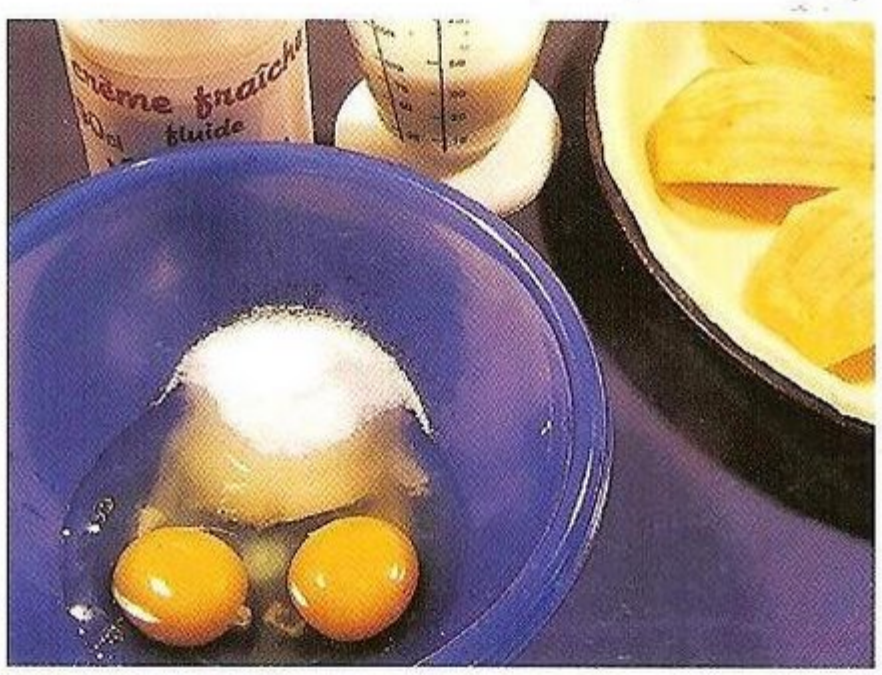
1. Mélange le sel et le beurre en petits morceaux à la farine. Pétris jusqu'à absorption complète. Ajoute l'eau. Bats pour lisser la pâte.



2. Etale la pâte en une abaisse de 3 mm d'épaisseur. Beurre le moule à tarte. Place la pâte dans le moule, ajuste les bords, puis coupe l'excédent.



3. Pèle les pommes, puis coupe-les en 4 quartiers ou en tranches fines. Entaille au couteau chaque quartier pour une meilleure cuisson. Place les tranches de pomme sur la pâte. Place au four préchauffé à 160°.



4. Bats les œufs entiers. Ajoute le lait, la crème et le sucre semoule. Après 5 minutes de cuisson, verse cette préparation sur la tarte. Ré-enfourne pour finir la cuisson.

30 minutes

Ce qu'il te faut pour 6 gourmands

500 g de farine
100 g de sucre semoule
100 g de beurre
25 g de levure boulangère
2 œufs entiers
200 g de lait
1 cuillerée à café rase de sel fin

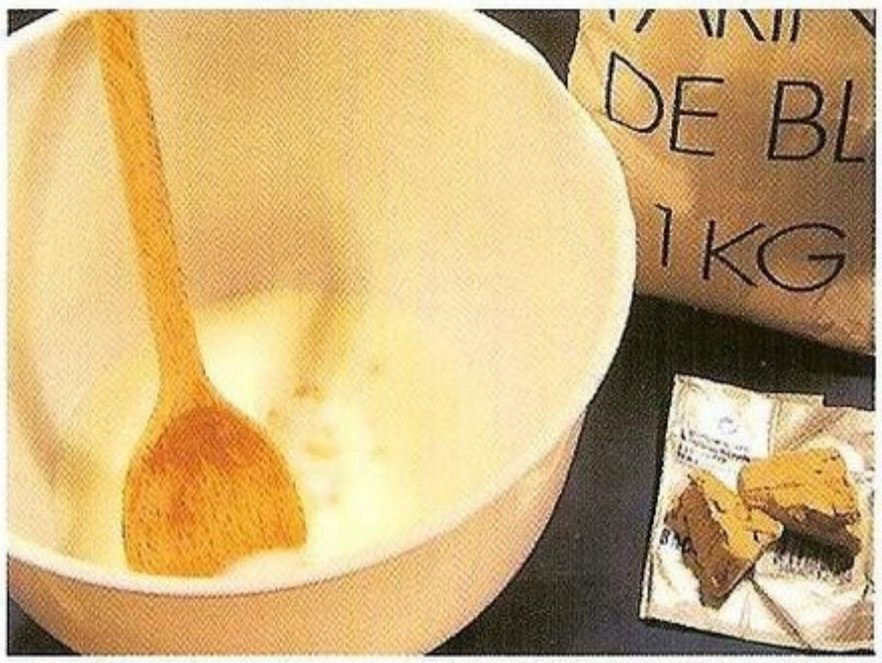
---

1 bol de robot de cuisine
1 balance ménagère
1 tôle 30/40 cm
1 pinceau, 1 paire de ciseaux
1 saladier, 1 couteau
1 casserole, 1 bol
1 cuillère en bois

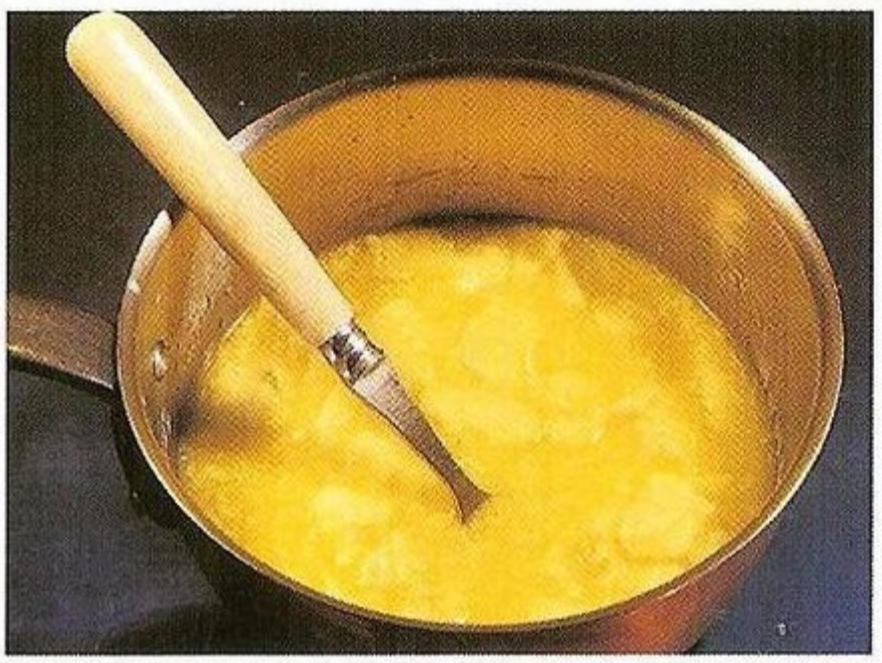
25 minutes

En Alsace, ce goûter traditionnel est offert au moment de la Saint-Nicolas.

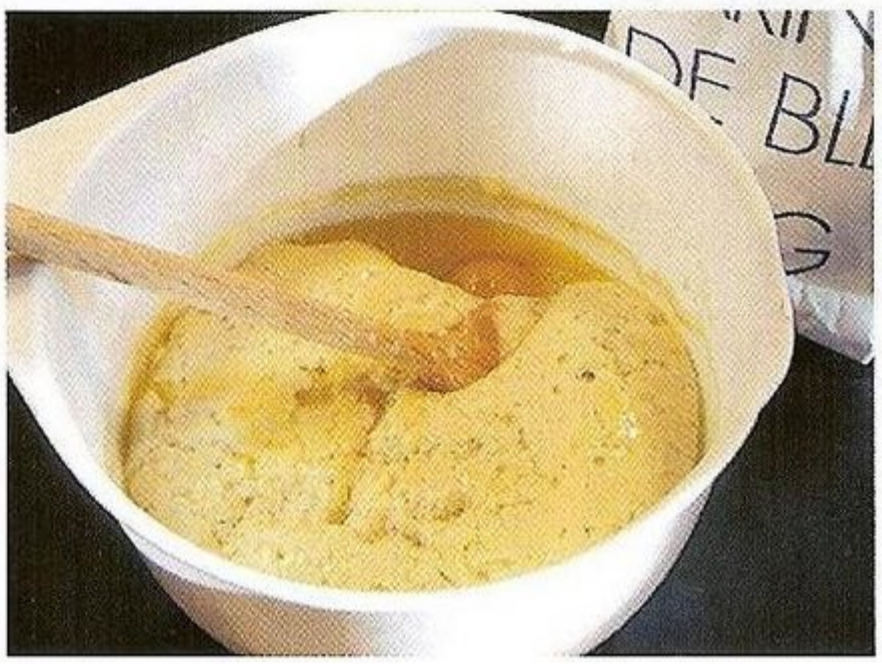
Bonhommes briochés



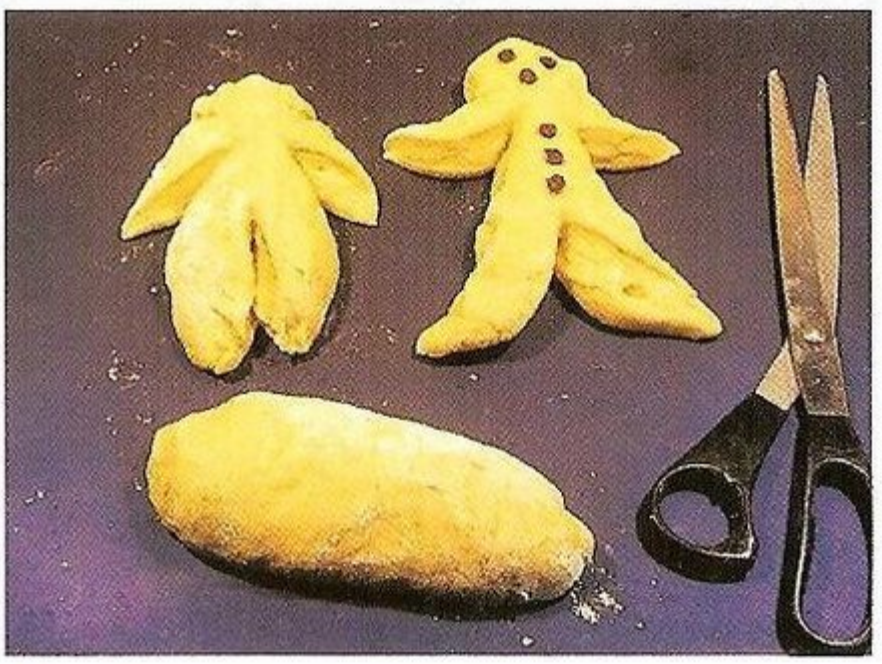
1. Fais tiédir la moitié du lait, puis verse-le dans le saladier. Fais fondre la levure dans ce lait. Ajoute 100 grammes de farine. Mélange bien. Couvre le récipient d'un torchon et laisse lever la pâte pendant 20 minutes.



2. Dans une casserole, fais fondre le beurre avec le reste du lait, le sucre et le sel.



3. Introduis ces ingrédients dans la première préparation. Ajoute les œufs entiers et le reste de farine. Pétris énergiquement pendant 10 minutes. Couvre à nouveau le récipient puis laisse lever pendant 30 minutes encore.



4. Place la pâte sur la table. Coupe-la et forme des pâtons de 3 cm de diamètre par 15 cm de longueur. Incise ces pâtons aux ciseaux afin de former la tête, les bras et les jambes. Pose les sujets sur la tôle beurrée, puis dore-les avec le jaune d'œuf. Décore-les de pépites de chocolat. Laisse lever la pâte pendant 20 minutes. Place au four préchauffé à 150°.

Suis les aventures des petits toqués sur la voie de la constellation sucrée. Initie-toi à l'art de la pâtisserie en toute simplicité à travers 25 ateliers gourmands. Les 6 petits toqués t'aideront dans cette aventure gourmande. Et après avoir fait un bout de chemin à leurs côtés, tu pourras certainement prétendre à la consécration suprême : faire partie du club des petits toqués. Très bonne route.

Prix : 62,00 F - 9,45 €

ISBN 2-913990-51-7

9 782913 990517

ÉDITIONS DU BASTBERG

www.bastberg.com